



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SIR SANDVIÇ

1 adet yaş ekmek hamuru
3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
Yarım kantal sucuk
8 dilim taze kaşar
8 tatlı kaşığı ketçap
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Ekmek hamuruna ayçiçek yağı ilave edilir, biraz yoğrulur. Sonra hamur 8 eşit parçaya bölünür. Hamurlar parmak uçlarıyla çay tabağından biraz büyük açılır. Yüzeyine ketçap sürülür. Dilimlenmiş sucuk ve kaşar peyniri konur. Önce poğaça gibi katlanır sonra ek yeri alt ortaya getirilir ve oval şekil verilir. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye sıralanır. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 200 derece fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir.