



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSİSLİ SANDVIÇ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
1 paket (10 gram) instant maya
Yaklaşık 5 su bardağı un

Ilık su bir kaba alınır. İçine toz şeker eklenerek karıştırılır.

Üzerine instant maya serpilir ve mayanın kabarması beklenir.

Mayalanan suya sıvı yağ, tuz ve süt eklenir.

Yavaşça un ekleyerek karıştırmaya başlanır. Ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar un eklemeye devam edilir.

Hamur yoğurarak şekillendirilir ve üzeri örtülüp mayalanmaya bırakılır. Kabarıp iki katına çıkana kadar beklenir.

Mayalanan hamur un serpilmiş bir tezgahda şekillendirilir.

Hamur yağlı kağıt serili bir tepsiye yerleştirilir.

Üzeri kapatılıp tekrar mayalanmaya bırakılır. Bu süreçte fırın 180 dereceye ısıtılır.

Hamur kabardığında üzerine hafifçe un serpiştirilir.

Önceden ısıtılmış fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan ekmek soğumaya bırakılır.

Sosisler közde ya da tavada çevirerek pişirilebilir.

Sosislerin üzerine çapraz şekilde hafif çizikler atmak, pişirme sırasında daha güzel bir görünüm ve lezzet elde etmenize yardımcı olacaktır.

Ketçap, mayonez, hardal gibi soslar isteğinize göre rendelenmiş peynir, kornişon turşu veya közlenmiş biber gibi garnitürler de eklenebilir.

Ardından ısınmış ekmeklerin içine sosis yerleştirilir.

Not: Sosisler fazla pişirilmemeli. Aşırı pişmiş sosisler kuruyabilir. Taze malzemeler kullanmaya özen gösterilmeli, böylece sosisli daha taze ve lezzetli olacaktır.



