



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SÜTLÜ SANDVIÇ EKMEĞİ

Malzemeler:

1 kg. süt

125 gr. margarin

1 çay bardağı sıvı yağ

tuz

3 yemek kaşığı şeker

2 kesme şeker büyüklüğünde yaş maya

1 yumurta

yeterince un

peynir

maydanoz

Yapılışı:

Maya 1 çay bardağı ılık ve şekerli suda kabartılır. Süt, eritilmiş margarin, sıvı yağ, tuz ve hazırlanan maya ilavesiyle alabildiği kadar un koyup yoğrulur. Küçük küçük poğaçalar yapıp içine peynir, maydanoz koyarak yağlı tepsiye seyrek olarak yerleştirilir. Mayalanmaya bırakılır. Poğaçalar 2 katı büyüklüğe geldiğinde üzerine yumurta sarısı sürüp önceden 10 dakika ısıtılmış 200° de fırında kızartılır.

[ML® Sosisli Sandviç için tıklayın](#)

[ML® Sosisli Sandviç \(görsel\)](#)