



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TATLI SANDVIÇLER

2 yumurta
1 ay bardađı Őeker
1 ay bardađı yođurt
3 su bardađı un
Yarım ay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 limon kabuđu rendesi
1 orba kaŐıđı tereyağı
Kreması için:
1 ay bardađı Őeker
3 orba kaŐıđı un
1 yumurta sarısı
2 su bardađı süt
1 orba kaŐıđı tereyağı
1 paket vanilya
200 gram ilek

Yođurma kabının içine yumurta, Őeker, süt, yoğurt, yağ, limonların kabuklarını rendeleyip ekleyin. zerine unu, kabartma tozunu ve vanilyayı dkn. YumuŐak bir hamur yapıp, elinizle küçük yuvarlak sandviç ekmekleri yapın. Fırın tepsisine dizin ve 170 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya kadar piŐirin. Tatlı ekmekikler piŐerken, kreması için tereyağı hariç tüm malzemeleri ırıp tencerenin içinde koyulaŐıncaya kadar piŐirin. KoyulaŐınca ocaktan alıp kremanın içine tereyağı ekleyip çırpın. Bu sosu, piŐen sandviç ekmeklerinin içine paylaŐtırın. ilek dilimleri ile süsleyip ikram edin.