



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SANDVIÇ



Yarım kibrit kutusu byklgnde ya maya
3 Su bardađı un
1 orba kaığı toz eker
1 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Adet yumurta
1 Tutam tuz
3/4 Su bardağı ılık su

- # Ilık suyun içine eker ve maya konur, karıştırılır.
- # eker eriyince üzerine sıvıyağ, yumurtanın akı, tuz ve azar azar un konularak yoğrulur, pürüzsüz bir hamur elde edilir.
- # Hamurun zeri nemli bir bezle örtülür, 1 saat dinlendirilir.
- # Dinlenen hamurdan limon byklgnde parçalar koparılır.
- # Hamur parçalarına oval şekiller verilir, hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir.
- # zerine yumurta sarısı sürülür, tepsinin içinde yarım saat daha dinlendirilir.
- # 180 derece fırında sandviçlerin üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Hazırlanan sandviçlerin arasına arzu edilen garnitür konularak servis yapılır.