SANDVİÇ



Yarım kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
3 Su bardağı un
1 Çorba kaşığı toz şeker
1 Kahve fincanı sıvıyağ
1 Adet yumurta
1 Tutam tuz
3/4 Su bardağı ılık su

Ilık suyun içine şeker ve maya konur, karıştırılır.
Şeker eriyince üzerine sıvıyağ, yumurtanın akı, tuz ve azar azar un konularak yoğrulur, pürüzsüz bir hamur elde edilir.
Hamurun üzeri nemli bir bezle örtülür, 1 saat dinlendirilir.
Dinlenen hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparılır.
Hamur parçalarına oval şekiller verilir, hafif yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir.
Üzerine 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.