



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifi

Sosiskalı Buterbrod

Sosisli Sandviç



1 paket tez maya
1,5 çay qaşığı toz şəkər
1 ədəd yumurta ağ
Dördəbir paket marqarin
1,5 su stəkanı ilıq su
1 çay qaşığı duz
Ala bildiyi qədər un
İçə üçün:
8 ədəd sosiska
8 çorba qaşığı ketçap
1 su stəkanı təzə kaşar pendiri rəndəsi
Üzəri üçün:
1 ədəd yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına su, maya və şəkər qoyular, barmaq ucuyla qarışdırılır.
- # Sonra yumurta ağ, otaq istiliyində yumşalmış marqarin və duz əlavə olunur, bir az daha qarışdırılır.
- # Üzərinə ələ yapışmayan, orta sərtləkdə bir konsistensiya sahəyə qədər un əlavə olunaraq yoğurular.
- # Xəmirin üzəri bağlanılır, ilıq mühitdə 1 saat gözlənilir.
- # Müddət sonunda xəmir 8 bərabər parçaya bölünür. Hər parça sosiskaların boyu qədər merdanə ilə açılır.
- # Xəmirin səthinə 1 çorba qaşığı qədər ketçap sürülür, kaşar pendiri səpilir.
- # Ortasına çiy sosiska qoyular və rulo edilir. (Sosiskaların ucu açıq qalmalıdır.)
- # Buterbrodlar yağlanmış ya da yağlı kağız sərilmiş nimçəyə düzülür. Üzərinə 1 çorba qaşığı suyla qarışdırılmış yumurta sarısı sürülür.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilir. Buterbrodlar qızarana qədər bişirilir.
- # İllıq olaraq xidmətə təqdim edilir.

Qeyd: Sosiskaya əvvəldən bişirməyə ehtiyac yoxdur. Xəmirin içində kafi konsistensiyada bişir.