



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

## Sandviç

Sandviç



Yarım siçka qutusu qədər yaş maya  
3 Stəkan un  
1 Çorba qaşığı şəkər  
1 Qəhvə stəkanı duru yağ  
1 Ədəd yumurta  
1 Çimdik duz  
¾ su stəkanı ilıq su

- # İliq suyun içinə şəkər və ya maya qoyularaq, örtülür.
- # Şəkər əriyincə üzərinə duru yağ, yumurtanın ağı, duz və az az un qoyularaq yoğrulur. hamar bir xəmir əldə edilir.
- # Xəmirin üzərinə nəmli bir parça ilə örtülür, 1 saat dinləndirilir.
- # Dinlənən xəmindən limon yekəliyində parçalar qopardılır.
- # Xəmirin parçalarına düz şəkillər verilir, az yağlanmış ocaq məcməyisinə aralıqlı düzülür.
- # Üzərinə yumurta sarısı sürülür, məcməyinin içində yarım saat daha dinləndirilir.
- # 180 dərəcə ocaqda sandviçlərin üzəri qızarana qədər bişirilir.

**Not:** Hazırlanan sandviçlərin arasına arzu edilən garnitur qoyularaq servis açılır.