



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

## İKRAM SANDVIÇİ



1 Kibrit kutusu kadar yaş maya  
1 Çorba kaşığı toz şeker  
1 Şu bardağı ılık su  
1 Adet yumurta beyazı  
1,5 Çay bardağı sıvıyağ  
1 Tatlı kaşığı tuz  
4 Su bardağı un  
İçi İçin;  
1 Küçük kalıp beyaz peynir  
1 Demet maydanoz  
Üzeri İçin;  
Yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına yaş maya konur, üzerine toz şeker ve ılık su eklenir, maya eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine yumurta beyazı, sıvı yağ ve azar azar un eklenerek yoğrulur, orta yumuşak bir hamur yapılır. Yarım saat üzeri kapalı olarak dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur birkaç kez çevrilir, ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır.
- # Hazırlanan sandviçler birer parmak ara ile yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # Fırın tepsisi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir, altın rengi alana kadar pişirilir.
- # Sandviçler fırından çıkıp soğurken, iç malzeme hazırlanır; peynir çatala ezilir, maydanozun sadece yaprak kısmı çok ince kıyılır. (Malzemeler karıştırılmaz)
- # Soğuyan sandviçlere ortadan bıçakla kesik atılır, kesiğe ezilmiş peynir doldurulur, kenarlardan taşan kısmı ince kıyılmış maydanoz üzerinde yuvarlanır.
- # Hazırlanan ikram sandviçleri düz servis tabağına dizilir, servise sunulur.

**Not:** Maydanozların yapışabilmesi için, yumuşak peynir kullanılmalıdır.