



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

SOSİSLİ SANDVIÇ



1 paket çabuk maya
1,5 tatlı kaşığı toz şeker
1 adet yumurta beyazı
Çeyrek paket margarin
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
8 adet sosis
8 çorba kaşığı ketçap
1 su bardağı taze kaşar peyniri rendesi
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına su, maya ve şeker konur, parmak ucuyla karıştırılır.
- # Sonra yumurta beyazı, oda ısısında yumuşamış margarin ve tuz eklenir, biraz daha karıştırılır.
- # Üzerine ele yapışmayan, orta sertlikte bir kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, ılık ortamda 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda hamur 8 eşit parçaya bölünür. Her parça sosislerin boyu kadar merdaneyle açılır.
- # Hamurun yüzeyine 1 çorba kaşığı kadar ketçap sürülür, kaşar peyniri serpilir.
- # Ortasına çiğ sosis konur ve rulo yapılır. (Sosislerin ucu açık kalmalıdır.)
- # Sandviçler yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine 1 çorba kaşığı suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Sandviçler kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Sosisi önceden pişirmeye gerek yoktur. Hamurun içinde yeterli kıvamda pişer.