



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

DAVET SANDVII



1 paket ya maya
1 adet yumurta beyazı
1 büyük çay bardađı yođurt
1 su bardağı ılık su
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 tatlı kaığı tuz
Alabildiđi kadar un
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 orba kaığı susam
1 orba kaığı rekotu

- # Yođurma kabına ılık su, eker ve ya maya konur. Parmak uçlarıyla karıştırılır. Yođurt, sıvıyağ, tuz ve yumuşak kıvamda hamur olana kadar un ilave ederek yoğrulur.
- # Elde edilen hamurun üzeri kapatılır ve ılık bir ortamda en az 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda kabaran hamurun bastırarak havası alınır. Küçük yumurta kadar parçalar koparılır ve iyice yuvarlanır.
- # Hamur topları yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralık bırakarak yerleştirilir. 20 dakika daha bekletilir.
- # Sonra yumurta sarısı sürülür. Susam ve çörekotu serpilir.
- # Önceden ısıtılmış, 190 derece fırında yaklaşık 25 dakika pişirilir.
- # İlyınca enine kesilir ve arzu edilen malzeme doldurulur.

Not: Aynı hamur lsyle normak büyüklükte sandviçler de hazırlanabilir.