

Krem Peynirli Puf Sandvicler

Malzemeler

1,5 su bardagi un

1,5 su bardagi su

100gr. margarin

4 adet yumurta

bir cimdik tuz

1 cay kasigi toz seker

1 cay kasigi kabartma tozu

Arasina ;

krem peynir, maydanoz, rendelenmis kasar peyniri ya da istenilen bir salata cesidi

Yapilisi

Bir tencereye su, margarin, tuz ve seker konulup bir guzel kaynatilir.Tencerenin alti kisilir, elenmis un bir seferde tencereye dokulerek, 3-4 dakika tahta kasikla surekli karistirilarak pisirilir. Pisen hamur daha cabuk sogumasi icin baska bir kaba bosaltilir. Hamur soguyunca yumurtalar tek tek eklenerek hamura iyice ozlestirilir. Hamur krema torbasina doldurulur. Yagli kagit serilmis tepsiye hamur aralikli olarak sikilir. (Krema torbasi yoksa 2 tatli kasigi yardimiyla hamurdan parcalar alinip tepsiye konulabilir.) Onceden isitilmis 180 derece firinda 30-35 dakika kadar pisirilir. Firin kapatilir ama en az 20 dakika kapagi acilmaz. (Firin kapagini acarsaniz hamurlar soner.) Firindan alinan su hamurlari henuz sogumadan bir kenarindan kesilerek krem peynir doldurulur. Peynirin disariya tasan kisimleri; ince bir sekilde kiyilmis maydanoza ya da rendelenmis kasar peynirine bulanarak hemen servis yapilir. Arasina dilediginiz bir salata cesidini de koyabilirsiniz.ellerimize saglik