



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FETA SAGANAKI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

4 dilim kızartmalık peynir  
1 adet yumurta  
3/4 su bardağı galeta unu  
1/2 çay bardağı ayçiçek yağı  
Servisi için:  
Cherry domates  
Yeşil zeytin  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
1 çay kaşığı bal  
2 diş sarımsak  
Kekik  
Dilim limon

Seçtiğiniz sert peyniri kare şeklinde dilimleyin.

Yumurtayı bir kaptaki çok az miktarda tuz ilavesiyle çırpın.

Galeta ununu düz bir tabağa alın. İlk olarak yumurtaya bulduğunuz kızartmalık peynirleri arkalı önlü ters çevirip galeta ununa bulayın.

Ayçiçek yağın bir tavada kızdırıp peynir dilimlerini renk alana kızartın. Fazla yağın bırakması için kağıt havlu üzerine alıp dinlendirin.

Servisi için; domates ve zeytinleri rendelenmiş sarımsak, zeytinyağı ve kekik ile harmanlayın.

Servis tabağına aldığınız kızarmış peynirleri; domatesli zeytin salatası, bal ve limon dilimleriyle birlikte servis edin.

