



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KAŞARLI SAHUR ÇÖREĞİ

1 adet yaş ekmek hamuru (fırından)

4 çorba kaşığı zeytinyağı

1 adet yumurta beyazı

300 gr kaşar peyniri

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Yaş ekmek, fırından alındıktan sonra zeytinyağı ve yumurta beyazıyla yoğrulur. Streçe sarılır ve buzdolabına konur. Sahurdan 1 saat önce buzdolabından alınır. Kaşar peyniri rendelenir. Ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ortasına kaşar konur, poğaça gibi kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
