



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAGANAKI

250 gram hellim ya da sert beyaz peynir

Zeytinyağı

1 yumurtanın akı

1 tutam tuz

Susam

Domates veya karpuz kabuğu reçeli

Kalıp peyniri bir parmak kalınlığında parçalara bölün. Yumurta akı ve tuzu hafifçe çırpın. Susamı geniş bir kap içine koyun. Kesilen peynir dilimlerini çırpılmış yumurta akına batırın ve bol susam içinde her tarafı kaplanacak şekilde susama bulayın. Yağlı kağıda sarın ve buzdolabında servis anına kadar bekletin. Tavaya bol zeytinyağı koyun ve yağı iyice kızdırın. Susama batırılmış peynir dilimlerinin her iki tarafını da kızartın. Sıcak sıcak servis tabağına alın. Üzerine arzuya göre çok tatlı olmayan karpuz veya domates reçeli taneleri veya bal koyun. Ardından reçelin suyunu hafifçe üzerine gezdirin. Hemen servis edin.

