SAGANAKİ

200 gram hellim peyniri
5 çorba kaşığı susam
1 yumurtanın beyazı
Zeytinyağı
Bal

1 yumurta akını bir fiske tuz ilavesi ile iyice çırpın. Ayrı bir kaba da susam koyun. Bir parmak kalınlığında dilimlediğiniz peynirleri önce yumurta akına sonra da susama bulayıp tepsiye dizin.
Susamlı dilimleri en az 1 saat buzdolabında beklettikten sonra zeytinyağında kızartın. Üzerine bal gezdirerek sıcak olarak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:144165 • adı:Saganaki • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:01