



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHİL ÇÖREĞİ

2 adet yumurta (1 sarı üzeri için)
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir
Yeteri kadar un
Üzeri için:
1 çorba kaşığı susam

Hamur yoğrulur, en son peynir katılır. 15 dakika kadar dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır. 4 parmak eninde çubuk yapılır. Çubuk önce düğüm yapılır, sonra uçları alta doğru yerleştirilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.