SAHUR BOHÇASI

1 adet yumurta
1 büyük çay bardağı su
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Kızartmak için:
Sıvıyağ
İçi İçin:
4 adet yumurta
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
4 dilim taze kaşar peyniri

Önce çalkama malzemesi hazırlanır; su, yumurta, sıvıyağ çukur bir kaba konur çatalla çırpılır.
Üzerine un, kabartma tozu ve tuz eklenir, pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır. 10 dakika dinlendirilir.
Teflon tavaya az sıvıyağ konur, orta ateşe yerleştirilir. Isınınca hamurun dörtte birlik kısmı tavaya dökülür.
Tava ileri geri hareket ettirilir, hamurun tavaya yayılması sağlanır. Bir yüzü pişince pembeleşince diğer yüzü çevrilir.
Bu şekilde 4 adet hamur hazırlanır.
Aynı tavaya tereyağı konur, tuz serpilir. 4 adet yumurta tek tek kırılır, kapak kapatılır. Sarıları katılaşana kadar pişirilir.
Hazırlanan hamurun ortasına pişen yumurta ters olarak konur. Bohçe şeklinde kapatılır.
Kat yeri aşağıya gelecek şekilde yağlanmış fırın kabına dizilir.
4 bohçanın üzerine 1'er dilim kaşar peyniri bırakılır.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kaşarlar yayılıp pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Yumurtanın tok tutma özelliği olduğu için özellikle sahurda yumurta tüketilmesi tavsiye edilir.