



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## SAHUR BASTI



1 adet yumurta  
1 ay bardađı yođurt  
1 ay bardağı zeytinyağı  
1 ay bardađı su  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiđi kadar un  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir  
zeri için:  
1 adet yumurta

- # Yođurma kabına yumurta, yoğurt, zeytinyağı ve su konur. Çatalla iyice çırpılır.
- # zerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir.
- # Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır. Bir kalburun ya da rendenin üzerinde bastırarak açılır.
- # Açılan hamurun kenarına ezilmiş peynir konur ve rulo yaparak kapatılır.
- # rekler yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine çırpılmış yumurta sürülür.
- # 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. (yaklaşık 20 dakika)
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not. Sahur Bastı yapım kolaylığı ve doyurucu yönüyle Ramazan ayında, özellikle de sahurda tüketilir.