



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU SALATA

2 büyük armut
100 gr krem peynir
1/2 limon suyu
1-2 adet ince doğranmış kereviz sapı
1/2 çay bardağı zeytinyağı
50 gr ceviz içi
3-4 adet marul yaprağı
1 çay kaşığı hardal
Bir tutam tuz
Bir tutam karabiber

Armutların kabuklarını soyup ikiye bölün ve çekirdek kısımlarını çıkarın. Ortalarından bir kısmını bir kap içine ayırın. Armutların üzerine limon suyu sıkın. Krem peynir, doğranmış kereviz sapı, ceviz içi, ayırdığınız armut içi ve baharatları iyice karıştırın. Bu karışımı armutların boş olan orta kısımlarına ilave edin. Geri kalan cevizli karışımı elinizle yuvarlayıp küçük yuvarlaklar yapın. Marul yapraklarının arasına armutları yerleştirin. Üzerine küçük yuvarlakları ilave edin. Ayrı bir kapta hardal, zeytinyağı, tuz ve karabiberi karıştırın. Bu sosu salatanın yanında servis yapın.