



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOMATES SOSLU PEYNİR TOPLARI

Malzeme:

300 gram ricotta peyniri

100 gram parmesan peyniri

2 çorba kaşığı ince doğranmış maydanoz

1 adet yumurta

Bir tutam muskat rendesi

Sosu İçin :

1 küçük kutu doğranmış domates

2 çorba kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

1 diş sarımsak

Tuz, karabiber

Ricotta ve parmesan peynirleri, yumurta, muskat ve maydanozu bir kaptaki karıştırın. Küçük toplar yapıp unlu bir kaptaki yuvarlayın. Bu arada bir tavada zeytinyağına bir diş sarımsak atıp pembeleşinceye kadar pişirin ve sarımsağı çıkartın. Domates, tuz ve karabiberi ekleyin. Gerekirse biraz su ilave ederek pişirin. Hazırladığınız peynir toplarını kaynar suda haşlayın. Piştiklerinde suyun üzerine çıkan peynir toplarını çıkartıp servis kabına alın. Domates sosunu ekleyip 5 dakika fırına verin. Eğer fırın yoksa domates sosun içinde 5 dakika pişirerek servis yapın.