



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ DİYARBAKIR PEYNİRİ

<https://yemek.name>

Kiraz domates
Örgü Diyarbakır peyniri
Zeytinyağı
Taze kekik

Diyarbakır peyniri dilimlenip en az yarım saat suda bekletilip tuzundan arındırılır.
Domatesler ikiye bölünüp, peynir dilimlerinin üzerine yerleştirilir.
İnce doğranmış kekik üzerlerine serpilip, zeytinyağı gezdirilerek servis edilir.

Not: Bu tarif genelde mozerella peyniri ile yapılıyor.

