



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ELMALI PEYNİRLİ SALATA

- 2 adet tatlı elma
- 1 kase keçi peyniri
- Yeteri kadar gofret
- 1 ay bardağı balsamik sirke
- 1 tutam tuz, karabiber
- 1 yemak kaşığı tereyağı
- 2 demet roka
- 2 demet bebek ıspanak
- eyrek limon suyu

Önce keçi peyniri ve tereyağını karıştırın streçle rulo sarıp dolapta bekletin. Roka ve ıspanağı ayıklayıp iri doğrayın servis tabaklarına alıp üzerine balsamik sirke, limon, tuz ve karabiber karışımı gezdirin. Elmaları incecik dilimleyip, aralarına peynir ve tereyağı karışımından dilimler kesip yerleştirin. Yanına gofretler yerleştirip servis edin.