



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SALATA

MALZEMELER

100 gr yeşil fasulye
100 gr bezelye, dondurulmuş
100 gr keçi peyniri, küp kesilmiş
1 yumurta, hafif çırpılmış
Ayçiçek yağı, kızartma için
1 kırmızı biber, ince dilimlenmiş
1 Göbek salata yaprakları
4 taze yeşil soğan, doğranmış
1 adet tavuk göğüs, haşlanıp küp doğranmış
4 yeşil soğan, doğranmış
1/4 bardak ktır ekmek
Un
Salata sosu için:
2/3 bardak zeytinyağı
1 yemek kaşığı balsamik sirke
2 çay kaşığı hardal
1 diş sarımsak, ezilmiş

HAZIRLANIŞI

Yeşil fasulyeleri renkleri bozulmayacak kadar haşlayın. Soğuk suda süzün. Keçi peynirlerini un içinde yuvarlayın. Fazla unu silkeleyin. Unlanmış peynirleri önce çırpılmış yumurtaya daha sonra ekmek kırıntılarına banın. Isıtılmış ayçiçek yağında kızartıp, kağıt havlu üzerine alın. Bezelye, fasulye, peynir, biber, tavuk, göbek salata yaprakları ve yeşil soğanları derin bir salata kasesinde karıştırıp, üzerlerine sosu dökerek servis yapın. Sosu hazırlamak için tüm malzemeyi çok iyi karıştırın.