



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAVUÇLU PEYNİR SALATASI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
Körpelerinden ve küçüklerinden 4 havuç,
250 gram yağlı beyaz peynir,
1 bardak mayonez,
2 kaşık sirke,
1 tutam kırmızı biber,
4 kaşık zeytinyağı,
yeteri kadar tuz.

Yapımı: Havuçların üzerlerini kazıdıktan sonra bol akarsuda yıkayın ve peçeteyle kurulayın. Sonra sebze oyacağıyla havuçların içlerini oyup odunsu kısımlarını çıkarıp atın ve keskin bir bıçakla üçer santimetre uzunluğunda parçalara bölün. Por. selen bir kâseye çatalla ezilmiş peynirle 2 kaşık zeytinyağını koyun ve çatalla ka. rıştırarak bunları birbirlerine yedin. Sonra bu karışımı havuçların içlerine doldurup servis tabağına dizin. Beri yanda porselen bir kâseye sirkeyi, kırmızı biberi, yeteri kadar tuzu koyun. Tahta bir kaşıkla karıştırarak bir sos hazırlayın. Sonra bu sosu peynir ezmesine dökün. Daha önceden hazırladığınız 1 bardak mayonezi de havuçların üstüne yaydıktan sonra servis yapın.