



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA KEÇİ PEYNİRLİ SALATA

<https://www.elele.com.tr>

4 tortilla
1 göbek marul
2 kırmızı kapyra biberi
1 havuç
2 domates
1 su bardağı dilimlenmiş siyah zeytin
1 çay bardağı konserve mısır
Yarım çay bardağı jalepano biberi turşusu
Izgara keçi peyniri için
400 g keçi peyniri
1 tatlı kaşığı bal
Sosu için:
1 çay bardağı zeytinyağı
1 yemek kaşığı hardal
1 tatlı kaşığı bal
1 limonun suyu
Tuz
Karabiber

Tortilla ekmeklerini muffin kalıplarına ya da ısıya dayanıklı yuvarlak kalıplara yerleştirin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar yaklaşık 10-15 dakika pişirin. Göbek marulu iri doğrayıp geniş bir kaba alın. Jülyen doğradığınız kırmızı kapyra biberi ve havucu ilave edin. Küp doğradığınız domatesler, dilimlenmiş siyah zeytin, mısır ve jalepano biberi turşusunu ekleyip karıştırın. Izgara keçi peyniri için peyniri yuvarlak dilimleyin. İzlili bir döküm tavada renkleri hafif dönünceye kadar kızartın. üzerlerine bal gezdirip ocaktan alın. Sosu için gerekli olan tüm malzemeyi bir kaseye alın. Bir çatal yardımıyla çırpın ve salatanın üzerine gezdirip karıştırın. Salatanızı tortilla kaselerine paylaşın. üzerlerini izgara keçi peyniri ile süsleyerek servis yapın.

