



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRİ SOSU (MISIR)

Malzeme:

110 gr. keçi peyniri

2 çorba kaşığı yoğurt

1 bardak süt

1/2 çorba kaşığı limon suyu

1 çorba kaşığı rezene

1 çorba kaşığı kıyılmış taze maydanoz

Zeytinyağı

Hazırlık:

Bir kasede yoğurt ve peyniri karıştırın, krema kıvamına gelsin. Sonra; kıyılmış maydanoz ve rezeneyle ilave edin, iyice karıştırdıktan kolan kalan bütün malzemeyi ekleyerek homojen bir karışım elde edin. Sosunuz servise hazır.