



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMON SOSLU BEYAZPEYNİRLİ ÇOBAN SALATASI

100 gram tam yağlı sert beyazpeynir

4 orta boy domates

4 adet küçük boy salatalık

2 adet yeşil biber

1 adet orta boy soğan

Tuz

Sos için:

2 çorba kaşığı limon suyu

4 çorba kaşığı sıvıyağ

Tuz

Taze çekilmiş karabiber

1 tatlı kaşığı maydanoz

Domatesleri iri küp biçiminde doğrayın Çekirdeklerini çıkartın. Salatalıkları da aynı biçim ve boyutlarda doğrayın (salatalıklar körpeyse kabuklarını soymayın) Biberlerin de sap ve çekirdekli kısmını alıp kalanını domates ve salatalıkların boyutlarında doğrayın.

Soğanı piyaz doğrayın. Bir tatlı kaşığı tuzla öldürün. Üzerinden soğuk su geçirip süzölmeye bırakın. Temiz bir besle kurulaşıp. suyunu iyice alın.

Peyniri küp halinde kesin. Peynir dışında malzemenin tümünü bir kapta karıştırın. Limon sos için küçük bir kapla limon suyu, tuz ve biberi çırparak karıştırın. Tuz eriyince. çırpmaya devam ederek yağı yedin. Maydanozu ilave edin.

Salata malzemesini servis kâsesine aktarın. Üzerine beyazpeynir küplerini koyun. Peynirleri kırmamaya dikkat ederek, tekrar karıştırın limon sosunu üzerine döküp servis yapın.

