



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SOSLU VE BEZELYELİ DENİZBÖRÜLCESİ SALATASI

4 kişilik malzemeler:

200 gr denizbörölcesi

200 gr iç bezelye

2 domates

3 taze soğan

10-15 siyah zeytin

3 çorba kaşığı labne peyniri

2 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

3 çorba kaşığı kıyılmış dereotu

Tuz

1. Denizbörölceğini yıkayıp kaynar suda 2-3 dakika haşlayın. Delikli kepçeyle alıp buzlu suya atın. Yarım dakika bekletip süzgece alın ve iyice süzün. Bezelyeleri tuzlu kaynar suda haşlayıp süzün. Domateslerin kabuğunu soyup çekirdeklerini çıkarın. Etli kısımlarını küp küp doğrayın. Taze soğanları temizleyip iri iri doğrayın.

2. Sos için labne peyniri, yoğurt, maydanoz ve dereotunu bir kâseye alın. Tuz ilave edip iyice çırpın.

3. Börölce, bezelye, domates ve soğanları bir kaba alıp üzerine zeytinyağı gezdirin. Harmanlayıp servis tabaklarına alın. Üzerine sosu ve zeytinleri ekleyip servis yapın.