PORTAKAL AROMALI PEYNİR TOPLARI

Malzeme:
200 gram beyaz peynir
20 gram Teremyağ
2 adet portakal
Süslemek için :
Pulbiber

Beyazpeyniri çukur bir kaba rendeleyin. Krem beyazpeynir ve oda ısısında yumuşamış Teremyağ'ı ekleyin. Krem haline gelinceye kadar karıştırın. Portakalları iyice yıkayıp kuruladıktan sonra rendeleyin ve peynirli karışıma ekleyip karıştırın. Üzerini kapatıp buzdolabında 1 saat kadar beklettikten sonra cevizden biraz daha küçük parçalara ayırıp top şeklinde toparlayın. İsteğe göre pulbiber, iri çekilmiş antepfıstığı içi ve kıyılmış yeşilliklere bulayıp marul eşliğinde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:50184 • adı:Portakal Aromalı Peynir Topları • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:21