



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SICAK KEÇİ PEYNİRLİ İSPANAK SALATASI

8 dal taze kekik  
6 orba kaşığı sızma zeytinyağı  
200 gr keçi peyniri  
200 gr kuzu ispanak  
2 ay kaşığı züm sirkesi  
1 ay kaşığı hardal  
1 yumurta sarısı  
Tuz, karabiber

Ispanakların yapraklarını saplarından ayırıp yıkayın. Taze kekikleri yıkayıp süzün. 4 dal kekiği 2 çorba kaşığı zeytinyağıyla bir kaba alın. Keçi peynirini dilimleyip kekikli yağın içinde 4 saat bekletin. Kalan taze kekikleri kıyıp hardal, sirke ve yumurta sarısı ile karıştırın. Kalan zeytinyağını azar azar ekleyip çırpın. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Keçi peynirini beklettiğiniz zeytinyağından alın. Zeytinyağını tavada ısıtın. Keçi peynirlerini erimeye başlayıncaya kadar iki taraflı kızartın. Ispanakları bir kasede hardallı ve yumurtalı sosla harmanlayıp servis tabaklarına paylaştırın. Üzerlerine kızarmış keçi peyniri dilimlerini yerleştirip bekletmeden servis yapın.

