



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 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
200 gr keçi peyniri
200 gr kuzu ispanak
2 çay kaşığı üzüm sirkesi
1 çay 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 başlayınca kadar iki tarafı kızartın. Ispanakları bir kâsede hardallı ve yumurtalı sosla harmanlayıp servis tabaklarına paylaşın. Üzerlerine kızarmış keçi peyniri dilimlerini yerleştirip bekletmeden servis yapın.

