



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TULUM PEYNİRLİ KEREVİZ SALATASI

1 adet yaprak kereviz
100 gr. Erzincan tulum peyniri
100 gr. dövülmüş cevizçi
1 fincan pastörize süt
4 çorba kaşığı zeytinyağ
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
Yeterince tuz, karabiber

YAPILIŞI:

Kerevizin ilk örtücü yapraklarını kesip atın. Kalanları iyice yıkayıp süzdükten sonra havlu arasına koyarak kurulayın. Fındık büyüklüğünde doğrayın. Dövülmüş ceviz içini üstüne döküp karıştırın. Yaptığınız bu karışımı ikram edeceğiniz zamana kadar buzdolabında muhafaza edin. Çukur bir kaptaki yağlı Erzincan tulum peynirini bir fincan pastörize sütle karıştırıp, çatalla ezin. Karabiber, zeytinyağı ve sirkeyle yaptığınız bu peynir ezmesini karıştırıp sulandırın. Tuzunu kontrol edin, azsa ekleyin. Misafirlerinize sunacağınız zaman, salatayı buzdolabından çıkarıp, yaptığınız peynirli karışımı üzerine dökerek karıştırın ve hemen ikram edin.