



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU KEÇİ PEYNİRLİ ICEBERGLİ SALATA

Elif Edes Tapan

1 veya 2 adet iceberg salata
2 adet güzel şekilli sarı armut
2 adet orta boy pancar
8 dilim yumuşak keçi peyniri
1-2 yemek kaşığı file badem
Taze biberiye
Pişirme kağıdı
Sos için:
4-5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı balsamik sirke
1 çay kaşığı dijon hardalı
Tuz
Karabiber

Armutları ve pancarları kabuklu olarak mandolin ile çok ince dilimleyin. Pişirme kağıdı konmuş tepsiye dizin. 100 derece fırında 6-9 dakika, renk alıp, hafif kuruyana kadar pişirin. Iceberg salatayı kullanana kadar dolapta bekletin. Salatayı yukarıdan aşağıya dilim olacak şekilde kesin. Salata dilimleri, keçi peyniri dilimleri, armut ve pancarları servis tabağında düzenleyin. Hazırladığınız sosu üzerinde gezdirin. Az kavrulmuş file badem ve taze biberiye serperek servis yapın.

