



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AROMATİK OTLU SEMİZOTU SALATASI

<https://www.elele.com.tr>

Yarım paket kurutulmuş domates
1 dal taze kekik
1 dal taze biberiye
2 gr sarımsak
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 gr deniz tuzu
2 keçi peyniri
1 dal taze nane
1 dal taze lavanta çiçeği
1 yemek kaşığı un
2 siyah zeytin
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Un
Ayçiçeği yağı

Sarımsakları ince dövün. Keçi peynirini halka kesin. Kurutulmuş domatesleri kekik, biberiye, dövülmüş sarımsak, zeytinyağı, tuz ve karabiber ile yaklaşık 3 saat kadar marine edin. Keçi peynirlerini una bulayıp teflon tavada rengi nar gibi olana dek kızartın. Domatesleri siyah zeytin dilimleri ile üst üste dizin ve üzerlerine birer çöp şiş saplayın. Kızarmış keçi peynirlerini dik olarak tabağa yerleştirin, lavanta çiçeği ve taze nane ile süsleyip hafif zeytinyağı gezdirip servis yapın.

