



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BAHARATLI PEYNİR

- 2 Su Bardağı Tam Yağlı Beyaz Peynir
- 1 Su Bardağı Lor Peyniri
- 1 Yemek Kaşığı Hardal
- 2 Adet Kırmızı Biber
- 1 Yemek Kaşığı Pul Biber
- 1 Çay Kaşığı Kimyon
- 1 Çay Bardağı Sızma Zeytinyağı
- 1 Yemek Kaşığı kırmızı Üzüm Sirkesi

Kırmızı biberleri ikiye kesip, tohumlarını temizleyip, kabaca doğrayın.

Diğer tüm malzemeler ile birlikte rondoda çekin.

Bir saklama kabına alıp, buzdolabında soğuttuktan sonra, deniz tuzu ve taze çekilmiş karabiber ile servis edin.

Soğanlı ekmeklerinizin yanına veya ıspanaklı tartın üzerine servis edin.

