



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAMUR PEYNİRLİ LAVAŞ KİTİRİ

<https://www.ruhundoysun.com>

40 g Sade yağ
2 adet Lavaş
5 dal Maydanoz
150 g Çamur peyniri
½ adet Limonun kabuğu
2 yemek kaşığı Zeytinyağı
Pancar, turp, havuç, salatalık turşuları

Grundig fırını 200 C dereceye ayarla.

Sade yağı ısıtıp, bir fırça yardımıyla lavaşların üzerine sür. Fırın tepsisine yerleştir.

Lavaşları çitirdayıp, altın sarısı bir renk alana kadar, yaklaşık 8-9 dakika fırınla.

Maydanozları saplarından ayırıp incecik kıy, çamur peyniri, limon kabuğu ve zeytinyağıyla karıştırıp, kremamsı bir harç elde et.

Elinde bulunan turşuları mandolin yardımıyla incecik kes.

Oda sıcaklığına gelen lavaşları elinle istediğin boyutta parçalara böl. Her bir parçanın üzerine çamur peyniri karışımını sürüp, turşu dilimlerini yerleştir.

