



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZ KAPLI PEYNİR TOPLARI

Hatice Öksüz

400 gram krem peynir yumuşatılmış  
150 gram feta peyniri ufalanmış  
1-1/2 yemek kaşığı kurutulmuş domates ince doğranmış  
1-1/2 çay kaşığı ince rendelenmiş limon kabuğu  
1-1/2 çay kaşığı taze kekik otu kıyılmış  
90 gram çekirdekleri çıkarılmış Kalamata zeytini  
135 gram ceviz  
12 adet taze kekik otu filizleri (çeşni olarak)

Peynirleri, güneşte kurutulmuş domatesleri, limon kabuğunu ve kekik otunu birleştirin. Üzerini kapatın ve en az 1 saat buzdolabında tutun. Peynirli karışımdan bir çorba kaşığı olarak bir zeytinin etrafına sarın ve top haline getirin. Aynı işlemi 36 top elde edene kadar tekrarlayın. Cevizleri mutfak robotunda ince ince doğranana kadar çekin; derin olmayan bir kaba alın. Her bir topu cevizle kaplayın. Buzdolabına alın. Servis yaparken 3 peynir topunu bir martini bardağına veya tabağa alın; taze kekik otu filiziyle çeşnilendirin. Sade pide veya kızarmış ekmekle servis edin.

Not: Peynir topları servis etmeden önce 2 güne kadar buzdolabında tutulabilir. Krem peynir topları zeytinin keskin tadına ve cevizlerin çıtır çıtır kaplamasına çok yakışıyor. Bu yemek tat ve güzellik katacak pidelerle başlangıç veya ana yemek olarak servis edilebilir.

