



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ PEYNİR

300 gr. ceviz içi
500 gr. yağlı koyun peyniri
5-6 diş sarımsak
Bir bardak sızma zeytinyağı
Kırmızı pul biber

Ceviz dövölür, sarımsaklar ayrı yerde dövöldükten sonra cevize karışırılır. Peynir çatalla ezilir ve sarımsaklı cevize karışırılır. Karışımaya kırmızı pul biber ilave edilir ve sızma zeytinyağı azar azar peynire çatalla ezilip karışırılmak sureti ile yedirilir. Buzdolabında yarım saat bekletilir, eğer istenirse dilimlenmi baget ekmeğe sürölüp servis yapılır.