



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR KEÇİ PEYNİRLİ ERİŞTE SALATASI

- 1 paket Knorr Çıtır Pane Harcı
- 2 adet yumurta
- 1 adet orta boy pancar
- 1 su bardağı erişte
- 150 gr keçi peyniri (silindir)
- 1 paket Knorr Sirkeli ve Sarımsaklı Salata Sosu
- ½ bağ maydanoz (kabaca doğranmış)
- 3 yemek kaşığı su
- 4 yemek kaşığı zeytinyağı
- Kızartmak için ayçiçek yağı

Pancarı bol tuzlu kaynar suda haşladıktan sonra kabuğunu soyarak 1 cm kalınlığında dilimleyin.

Aynı şekilde erişteyi haşlayın ve soğuk sudan geçirerek süzdürün.

Knorr salata sosunu tarife göre hazırlayarak pancar ve erişteyle karıştırın. Yaklaşık 20 dakika buzdolabında beklettikten sonra kabaca doğranmış maydanozları ilave ederek karıştırın.

Diđer taraftan silindir şekline getirilmiş keçi peynirini derin dondurucuda yaklaşık 10 dakika bekletin.

Düz bir tabağa Knorr Çıtır Pane Harcını döküp ayrı yayvan bir kaseye de 2 adet yumurtayı koyun. Peynir dilimlerini önce çırpılmış yumurtaya ardından harca bulayın.

Bir tavada az miktarda sıvıyağ kızdırın. Harca bulanmış malzemenin iki tarafını da kızartarak salata üstüne koyarak servis edin.

