



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DİJON HARDALLI KEÇİ PEYNİRİ SALATASI

4 orba kaşığı eritilmiş sana
4 dilim domates
4er dilim ince kesilmiş kabak ve patlıcan
4 orba kaşığı zeytinyağı
istenilen kadar Tuz, kekik
4 dilim keçi peyniri
2 tatlı kaşığı dijon hardalı
1 demet maydonoz

Domates, kabak ve patlıcan dilimlerinin üzerine, eritilmiş margarin, tuz ve kekik karışımından gezdirep, fırın ya da ızgarada pişirin. Sebzeler soğuyunca yuvarlak bir kabın içine, kat kat aralarına yeşillik koyarak yerleştirin. Servis tabağına kabı ters çevirip çıkarın. zerine kızartılmış keçi peynirini yerleştirin. Sosu için hardal ve zeytinyağını karıştırın. Salatanın zerine gezdirep servis yapın.

