



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EĞİN PİYAZI

4 sivri biber
4 domates
4 soğan
3 salatalık
150 gr çökelek peyniri
300 gr süzme yoğurt
Tuz
1 çorba kaşığı kuru reyhan ya da 1 demet taze reyhan
Süslemek için;
Dereotu
Siyah zeytin

Sivri biber, domates, salatalık ve soğanları soyup incecik kıyın. Taze reyhan kullanacaksanız ayıklayıp yıkayın ve ince ince doğrayın.

Hazırladığınız sebzeleri derin bir kaba alın. Çökelek peyniri, süzme yoğurt ve tuzu ilave edip iyice karıştırın. Karışımın yumruk büyüklüğünde parçalar alıp toplar haline getirerek servis tabağına alın. Dereotu zeytin ve domatesle süsleyip servis yapın.

