



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ BEYAZ PEYNİRLİ DÜRÜM

<http://www.hurriyet.com.tr>

- 150 gram beyaz peynir
- 75 gram çekirdeksiz siyah zeytin
- 1 domates
- 1 tane kırmızı soğan
- 1 küçük boy kabak
- 1 limon
- 1 diş sarımsak
- 1 tutam tuz
- 1 tutam karabiber
- 4 ince baklavalık yufka
- 1 çay bardağı zeytinyağı
- Fesleğen sosu için:
 - 200 mililitre elma suyu
 - 2 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 1 yemek kaşığı balzamik sirke
 - 1 tutam tuz
 - 1 tutam karabiber
 - 1 demet fesleğen

Kabakları küp küp doğrayın üstüne zeytinleri dilimleyip ekleyin ve beyaz peyniri de üzerine parçalayıp koyun. Üzerlerine doğradığınız domatesleri, soğanları ve sarımsağı ekleyin. Tüm bu karışımın üstüne limon suyunu ve baharatları da ekleyip malzemeleri ezmeden karıştırın.

Tezgaha bir havlu serip üzerine ilk yufkayı açın ve zeytinyağını her yerine yedirin. Yağladıktan sonra tam üzerine ikinci yufkayı yerleştirin ve yine bir fırçayla zeytinyağını yedirep üzerine diğer yufkayı da koyun. Son iki yufka için de aynı işlemleri yaptıktan sonra iç harcı yufkanın bir ucuna yayın ve örtüyü yandan kaldırarak rulo şeklinde sarılmasını sağlayın. Rulonun sağlam olması için elinizle de destek olabilirsiniz.

Rulo haline gelen yufkanın üstünü yağlayın ve önceden 200 derecede ısınmış fırında 15 dakika pişirin.

Fesleğenleri incecik doğrayıp elma suyu, sirke ve zeytinyağına dökün. Tuz ve karabiber ekleyin. Dürümünüz fırından çıktıktan sonra derseniz üzerine dökün, derseniz yanında sos olarak servis edin.



