



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FESLEĞENLİ PEYNİR

500 g tuzsuz, yumuşak beyaz peyniri 3 yemek kaşığı zeytinyağı ve 2 - 3 yemek kaşığı limon suyu ile ezin. 5 adet domates turşusunun suyunu süzüp küp halinde doğrayın. 2 bağ fesleğenin yapraklarını ayıklayın, kaynar suya batırıp çıkarın ve soğuk sudan geçirin. Yaprakları kıyın, domates küpleri ve ezilmiş 2 diş sarımsak ile peynire karıştırın. Karabiber ve toz hintcevizini serpin. Peyniri yeterince büyük bir kaba doldurun, buzdolabında 2 hafta süre ile tazeliğini koruyor.