



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI PEYNİR TOPLARI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

200 gram labne peyniri

1 su bardağı tuzlu fındık içi (kabuklarından arındırılmış)

2 yemek kaşığı taze kekik veya maydanoz (isteğe bağlı)

Kraker veya taze ekmek dilimleri (servis için)

Labne peynirini bir kaseye alın.

Fındık içini rondodan geçirerek ince bir şekilde çekin. Bir kısmını iç harcına, bir kısmını da dışa süslemek için ayırabilirsiniz.

İnce çekilmiş fındıkları labne peyniri ile karıştırın. İsteğe bağlı olarak taze kekik veya maydanoz ekleyebilirsiniz.

Hazırladığınız karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayarak küçük toplar oluşturun.

Hazırladığınız peynir toplarını bir tabağa veya servis tabağına yerleştirin.

Üzerlerine ayırdığınız çekilmiş fındıkları serpiştirin.

Fındıklı peynir toplarını buzdolabında en az 1 saat kadar dinlendirin.

Soğuyan topları kraker veya taze ekmek dilimleriyle servis yapın.