



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FIRIN DOMATESLİ PEYNİRLİ SALATALIK KANEPESİ

3 adet iri salatalık
1 büyük kase keçi peyniri
15 adet domates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 tutam tuz-pulbiber
3 yemek kaşığı krema
yeteri kadar nane yaprağı

Domatesleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine alıp, üzerine eritilmiş tereyağı, tuz ve pulbiber ekleyip karıştırın 200 dereceli fırında 40 dakika pişirin. Keçi peyniri ve kremayı iyice karıştırın. Salatalıkları 2 şer cm. kalınlığında dilimleyin, üzerine kremalı keçi peynirini koyup, domatesin bir kenarını kesip rulo sarın gül şeklini alacaktır ve salatalığın üzerine yerleştirin nane yaprağı ile süsleyip servis edin.

