



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA YERELMALI ARMUTLU SALATA

4 adet armut
Yarım kilo yerelması
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir avuç ceviz ya da fındık
8 adet taze ada çayı yaprağı
1 limon suyu
1 su bardağı kadar keçi peyniri
Kaya tuzu
1 tatlı kaşığı balzamik sirke

Öncelikle fırını 200 dereceye getirip ısıtmaya başlayın.

Yer elmalarını ve armutları doğrayın. Üzerine zeytinyağı, ada çayı, balzamik sirke ve tuzu ilave edip fırın kabına yerleştirin.

45 dakika kadar pişirip fırından çıkartın.

Üzerine limon suyunu sıkıp, ceviz yada fındık ve keçi peyniri ile servis edin.

