



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GİRİTLİ PEKSİMEDİ

Nedim Atilla

### MALZEMELER:

4-5 kalın peksimet  
2 orta boy domates  
1-2 diş sarımsak  
3-4 sap taze nane  
Bir tutam kekik  
1 çorba kaşığı zeytinyağı  
Tuz

### HAZIRLANIŞI:

Peksimetleri elinizle hafifçe ıslatarak yumuşamasını sağlayın ve servis tabağına sıralayın. Diğer yandan peksimet sayınıza göre birkaç domatesi rendeleyin, içine biraz da sarımsak ezip ilave edin. Bu karışımın içine kekik ve ince kıyılmış taze naneyi ekleyin. Daha sonra da bir miktar zeytinyağı gezdirin. Tüm malzemeyi karıştırıp tuzunu da ektikten sonra, kaşık kaşık peksimetlerin üzerine koyun. Beyaz peynir ve çay ile (yaz mevsiminde karpuz ile) servis yapın.

---