



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

İDEAL ÜÇLÜ

100 g dil peyniri
1 çorba kaşığı (tepeleme) (30 g) kaymak
4 çorba kaşığı süt
4 adet salkım domates
3 dal fesleğen
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz
1 çorba kaşığı zeytinyağı

100 g dil peynirini, 30 g kaymağı ve 4 çorba kaşığı sütü Arçelik Valso mutfak doğrayıcısından geçirin, güzelce püre haline getirin.

Sert dallarını ayırdığınız 3 dal fesleğeni, 1 tutam tuzu ve yarım çay kaşığı karabiberi havadan iyice ezin ve içine 5 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin.

4 adet domatesi ince ince halkalar halinde kesin ve servis tabağınıza dizip, üzerlerine biraz tuz serpin.

Domateslerin üzerine peynirli karışımdan paylaşırıp, üzerine de fesleğenli karışımı ekleyin, sonra ufak bir tavada 1 çorba kaşığı çam fıstığını güzelce soteleyip 1 çorba kaşığı da zeytinyağı bile birlikte gezdirip, servis edin.

