



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ILIK PEYNİRLİ VE BAL SOSLU SALATA

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

- 1 demet roka
- 1 demet kuzu kulağı
- 1 küçük salkım kiraz domates
- 2 salatalık
- 1 çorba kaşığı dolmalık fıstık (Kavrulmuş)
- 100 g keçi peyniri
- 100 g beyaz peynir
- 100 g tulum peyniri
- 4 çorba kaşığı un
- 4 tatlı kaşığı galeta unu
- 2 yumurtanın sarısı
- 1 çorba kaşığı süt
- 2-3 çorba kaşığı sıvı yağ
- Sosu için:
- 3 çorba kaşığı sızma zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı bal
- 1 çorba kaşığı portakal suyu

Peynirleri çukur bir kaptan rendeledikten sonra yoğurun ve mini top peynirler hazırlayın. Karışımı 4[?]e ayırın ve avucunuzda yuvarlayıp yassılaştırın. Her peynir topunu önce una, sonra sütle çırpılmış yumurta sarılı karışıma, en son da galeta ununa bulayın. Kızgın yağda kızarttıktan sonra tel bir süzgeç yardımı ile iyice süzün ve fazla yağın alınması için kağıt havlu üzerine aktarın. Yeşillikleri yıkayıp süzün ve elinizle irice doğrayın. Salatalıkları da istediğiniz şekilde doğrayın. Doğradığınız salataları geniş bir kaptan harmanlayın. Sosunu ve dolmalık fıstıkları ekleyip tatlandırın. Servis tabağına aktarın, üzerine kızarttığınız keçi peynirini yerleştirin. Hemen servis yapın.

