



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISPANAKLI PEYNİRLİ TOPLAR

200 gram lor peyniri
1 çorba kaşığı pul biber
1 çorba kaşığı kekik
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
3 çorba kaşığı galeta unu
3 çorba kaşığı süzme yoğurt

Derin bir kabın içinde peyniri ve yoğurdu iyice karıştırın. Galeta ununu, baharatları ve zeytinyağını ekleyip karıştırın. İnce kıyılmış dereotu ya da maydanoz da istenirse eklenebilir. Bu peynirli karışımı küçük toplar yapın. Marul yapraklarını, kuzu ispanağını yıkayıp irice doğrayıp servis tabağına alın. Üzerine peynir toplarını, zeytin ve domatesleri ilave ederek servis yapın. İsteyen yanında kızarmış kepek ekmeği tüketebilir.

