



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

IZGARA MİHALİÇ PEYNİRİ SALATASI SARIMSAKLI EKMEKLER İLE

Malzemeler: (4 kişilik)

250 g Süttaş Mihaliç Peyniri

½ Adet Göbek Salata

½ Adet Kıvırcık

Bir Tutam Akdeniz Yeşilliği

1 Adet Salatalık

100 Gr Kiraz Domates

12 Adet Siyah Zeytin

12 Adet Yeşil Zeytin

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Adet Limon

1 Çay Kaşığı Tuz

12 Adet Çok Küçük Dilim Ekmek

4 Diş Sarımsak

Yapılışı

Göbek salata, kıvırcık ve Akdeniz yeşillikleri yıkadıktan sonra elde iri parçalar halinde koparın ve bir karıştırma kasesi içerisine alıp, ortadan ikiye kesilmiş kiraz domatesler, siyah ve yeşil zeytinler, limon suyu, tuz, zeytinyağı ilave ederek harmanlayın. Sarımsakları soyduktan sonra çok ufak şekilde doğrayın. Dilim ekmeklerin üzerine zeytinyağı ile birlikte sarımsakları sürdükten sonra fırında 150°C'de 5 dakika kadar kızartın. Süttaş Mihaliç Peyniri'ni dilimlendikten sonra ızgarada üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Hazırlamış olduğunuz yeşillikleri servis kasesinin içerisine aldıktan sonra üzerine kızarmış Mihaliç Peynirleri'ni dizin. Salatalığı kibrit çöpü uzunluğunda keserek üzerine koyun ve sarımsaklı ekmeklerle servis edin.