



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALTILIK BAHARATLI PEYNİR

300 gram lor peynir
100 gram beyaz peynir
100 gram tulum peyniri
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çorba kaşığı salça
1 tatlı kaşığı pul biber
2 çorba kaşığı kekik
1 çorba kaşığı kuru nane
Tuz
Çörekotu

Derin bir kabın içinde peynirleri ve salçayı tereyağıyla ezip karıştırın. İçine baharatları, kuru otları ekleyin, şekil verip buzdolabında 2 saat kadar bekletip kahvaltılarda ikram edin. Çok farklı peynirler hazırlamak sizin elinizde. Bu peyniri kahvaltıda kızarmış ekmeğin üzerine sürün ya da sıcak lavaş ekmeğinin içine koyup dürüm yapın.
