



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRİ EZMESİ

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

250 gr. keçi peyniri
2 yemek kaşığı galeta unu
Yarım çay bardağı doğranmış ceviz
5 adet kurutulmuş domates
5 yaprak fesleğen
1 diş, ince doğranmış sarımsak
Değirmende çekilmiş beyazbiber
1 tatlı kaşığı zeytinyağı
Dilimlenmiş kiraz domates

Peyniri rendenin ince tarafıyla rendeleyin. Kurutulmuş domatesleri sıcak suda 5 dakika kadar bekletin ve alın. İnce kup kup doğrayın. Daha sonra, bu"tu"n malzemeleri derin bir kaba alın, peyniri de ilave edin. En son zeytinyağını karışıma ekleyerek iyice yoğurun. Yoğurduğunuz malzemeyi streç filme koyup ince rulo halinde sıkıca sarın, ardından alimu"nyum folyoya sarın. Ruloyu, 1 saat buzdolabında veya 30 dakika buzlukta dinlendirdikten sonra ince ince dilimleyin. Ktır ekmek u"zerine koyarak kiraz domatesle servis yapın.

