



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBER SALATASI

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

8 adet közlenmiş kırmızıbiber
100 gr ithal keçi peyniri
15 gr çam fıstığı
Akdeniz yeşillığı
3 dal roka
12 adet kurutulmuş domates

Akdeniz yeşillığını, rokayı, fıstığı derin bir kabin içine koyup karıştırın. Kurutulmuş domatesleri ve közlenmiş biberleri de kabin içine ekleyin. Bu sırada keçi peynirlerini top dondurma şeklinde keserek salatanın kenarlarını süsleyin. Son olarak, sosunu hazırlayın. Bunun için 2 tatlı kaşığı balzamik, bir tatlı kaşığı zeytinyağı, tuz ve karabiberi bir kase içinde karıştırıp salatanın üzerine dökün.

