



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEÇİ PEYNİRLİ SALATA

80 gram keçi peyniri
100 gram Akdeniz yeşilliği
5 adet cherry domates
Yarım armut
Yarım portakal
1 adet salatalık
1 yemek kaşığı tane mısır
1 dilim tost ekmeği
1 yemek kaşığı balzamik sirkesi
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Sos için:
1 yemek kaşığı balzamik sirke
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 diş sarımsak
Tuz
Karabiber

Keçi peynirini daire şeklinde keserek tost ekmeğinin üzerine yerleştirin. 180 derece fırında 5 dakika kızartın. Sos malzemelerinin hepsini derin bir kasede karıştırın ve Akdeniz yeşilliğini bu sosun içinde harmanlayın. Harmanlamış olduğunuz yeşilliği salata tabağının ortasına yerleştirin. Armut, portakal ve salatalığı tabağın kenarına yerleştirin. Mısırla süsleyebilirsiniz.

