



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KEÇİ PEYNİRLİ TATLI

200 gr. keçi peyniri  
1 adet portakal  
200 gr. böğürtlen  
50 gr. bal  
Taze nane

Portakalın kabuğunu soyup ince dilimlere ayırarak filetolar çıkarın.

Böğürtlenleri yıkayın ve süzölmeye bırakın. Keçi peynirini dilimleyin.

Tabađa, keçi peyniri dilimleri, portakal filetoları ve böğürtleni koyun, balı gezdirin. Taze nane yapraklarıyla süsleyip sunun.

Not: Peyniri buzlukta veya üst raflarda saklamayın. En iyi tercih sebzektir. Peynirin hava ile temasını engelleyin, aksi takdirde, nemini kaybeder ve kurur. Beyaz peynir dışındaki peynirlerin suyla temasını engelleyin. Bu peynirin lezzet ve aromasının kaybolmasına neden olur.

---