



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREM PEYNİR VE ARMUT SALATASI

2 büyük olgun armut
limon suyu
100 gram krem peynir
1-2 tane ince doğranmış kereviz sapı
50 gram ayıklanmış ve doğranmış ceviz
tuz
biber
1 marul
zeytinyağı
hardal

Armutları soyun, ikiye bölüp çekirdek kısımlarını çıkartın. Meyvelerin ortasından bir kısmını bir kap içine ayırın. Armutların üzerine limon suyu serpin. Krem peynire doğranmış kereviz sapı, ceviz ve meyve içleri ile baharatı ilave edip iyice karıştırın. Bu karışımdan bir kaşık alıp, içi boş armutların ortalarına koyun, geri kalanını ceviz ilave ederek elinizde yuvarlayın. Marul yapraklarını yıkayıp derin olmayan bir salata tabağının kenarına dizin. Armutları marul yapraklarının arasına yerleştirin, küçük yuvarlakları da üzerlerine koyun. Zeytinyağı, tuz, hardal ve limon karışımı sosu ayrıca yanında servis yapın.