



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EKMEKLİ PEYNİR TOPLARI

3-4 dilim bayat ekmek
300 gram keçi peyniri
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu
1 çorba kaşığı biberiye
1 çay kaşığı toz kırmızıbiber
1 çay kaşığı zerdeçal
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Toz kırmızıbiber, zerdeçal ve karabiberi harmanlayıp bir kenara alın. Bayat ekmekleri tavada veya ekmek kızartma makinesinde kızartın, ya da fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 180 derece fırında renk alana dek kızartın. Havanda dövüp veya mutfak robotundan geçirip toz haline getirin. Üzerine, ufalanmış keçi peyniri, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, biberiye ve tuz ilave edip yoğurun. Elinizi ara sıra ıslatarak harçtan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Baharatları karıştırın. Avucunuzda yuvarlayıp baharat karışımına bulayın. Buzdolabında 10 dakika dinlendirip servis yapın.

