



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LABNE PEYNİRLİ VE SALAMLI ATIŞTIRMALIKLAR (DİYET)

### Malzemeler:

100 gram labne peyniri  
100 gram lor peyniri  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 adet küçük boy soğan  
100 gram mantar  
2 adet yumurta  
50 gram salam  
hindistancevizi rendesi  
Yeteri kadar tuz karabiber  
25 gram tereyağı  
Maydanoz

### Hazırlanışı:

Bir tencerede sıvı yağı ısıtın. Soğanları incecik kıyıp ekleyin. Yumuşayınca kadar kızartın. Doğranmış mantarları da ekleyip 1-2 dakika devamlı karıştırarak pişirin. Tencereyi ateşten alıp soğumaya bırakın. Salamı küp şeklinde doğrayın. Peynirlere çırpılmış yumurtaları ilave edin. Bütün malzemeleri karıştırıp hindistancevizi rendesini, tuz ve karabiberi katın. Isıya dayanıklı küçük fırın kaplarına fırçayla tereyağı veya sıvı yağı sürüp karışımı eşit olarak bu kaplara boşaltın. Fırında 175 derecede 20 dakika kadar pişirin.