



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÖRGÜ PEYNİRLİ VE CEVİZLİ İSPANAK SALATASI

Malzemeler: (4 kişilik)

200 g Temizlenmiş Ispanak

200 g Sütüş Örgü Peyniri

2 Adet Sivri Biber

2 Adet Domates

1 Adet Salatalık

1 Adet Kırmızı Dolmalık Biber

4 Yemek Kaşığı Dövmüş Ceviz İçi

2 Yemek Kaşığı Elma Sirkesi

1 Çay Bardağı Zeytinyağı

1 Çay Kaşığı Tuz

Yapılışı

Ispanak yapraklarını kök kısımlarından ayırarak güzelce yıkanıp derin bir kase nin içerisine koyun. Sivri biber, domates, salatalık ve kırmızı dolmalık biberleri jülyen (kibrit çöpü şeklinde), örgü peynirini ise halka dilimler şeklinde doğrayın. Cevizlerle beraber ıspanakların bulunduğu kaseye ilave edin. Ayrı bir kasede sirke, zeytinyağı ve tuzu karıştırarak salata sosu yapın ve salataya ilave edip karıştırın. Hazırladığınız salatayı servis tabağına alarak servis edin.

[ML® Cevizli Ispanak için tıklayın](#)