



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTIRMALI IZGARA KEÇİ PEYNİRİ

100 gr keçi peyniri
30 gr pastırma
2 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet çeri domates
5 adet susamlı grisini

Pastırmaları küçük küçük doğrayın ve zeytinyağında birkaç dakika kadar soteleyin. Keçi peynirlerini dilimledikten sonra ızgarada kızartın ve servis tabağına alın. Üzerlerine sote ettiğiniz pastırmaları gezdirin. İsteğe göre kiraz domates ve susamlı grisiniyle servis yapabilirsiniz.