



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİR KIZARTMASI

200-250 gr keçi peyniri veya Van peyniri  
1 baş sarımsak,  
10-15 dal fesleğen yaprağı  
1 tatlı kaşığı tane karabiber,  
Sızma Zeytinyağı

Peyniri birer parmak kalınlığında dilimler halinde kesin. Sarımsakları ayıklayıp dilimleyin. Geniş bir cam kavanoza bir sıra peynir dilimi dizip, üzerine sarımsak, karabiber ve fesleğen yaprakları koyun. Kat kat malzemenizi yerleştirin. Üzerine peynirleri örtecek kadar sızma zeytinyağı ilave edip, ağzını kapatın. 1 hafta serin bir yerde bekletin. Arzu ederseniz 2-3 çuşka biberi ilave edin. Bir tavaya kavanozdaki yağdan 1 kaşık koyup, çentilmiş 1 diş sarımsak ilave edin. Marine edilmiş peynirin iki tarafını da pembeleşene kadar kızartın. Roka yaprakları üzerinde servis yapın.