



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR SOSLU SALATA

250 gram ıspanak
Yarım baş roka
1 orba kaşışı tane mısır
1 adet orta boy domates
1 adet kırmızı biber
Sos için:
1 tatlı kaşışı tereyaşı
2 orba kaşışı krem peynir
Yarım ay bardaşı süt
2 diş sarımsak
Karabiber
Tuz

Bir kapta ıspanak ve rokayı elinizle parçalayın. 1 çorba kaşışı mısır da ekleyin. Biberleri küp küp doğrayıp bütün salata malzemesini karıştırın. Tuzunu ilave edin. Sos kabına tereyaşını koyup orta ısıda eritin. Krem peyniri içine ekleyip, karıştırın. Sütü yavaş yavaş yedirerek sosu ekleyin. Ezilmiş sarımsaşı da sosu ekleyin. Bir tutam karabiber ilave edip, ocaşın altını kapatın. Hazırladığınız sosu ılınmaya bırakın. Servis tabaşına salatayı yerleştirin. Kabuşı soyulup küp küp doğranmış domatesleri ekleyip, ılınan sosu üzerine gezdirin. Sosu soğutmadan salatayı servis yapın.

