



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TOPLARI

<https://migros.com.tr>

250 gr. ezine peyniri
7-8 dilim kurutulmuş domates
2 yemek kaşığı çörekotu
Yarım demet maydanoz
1 avuç ceviz
Bir tutam çörekotu
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Bir tutam susam
Bir tutam dereotu

1. Ezine beyaz peyniri çatal yardımıyla ezin.
2. İçine kurutulmuş domates, çörekotu, ince kıyılmış maydanoz ve ince çekilmiş ceviz içini koyup biraz da zeytinyağı ekleyin ve yoğurun.
3. Sonra cevizden daha küçük toplar halinde yuvarlayın.
4. Peynir toplarını isteğe göre çörek otu, susam veya ince kıyılmış dereotuna bulayın.
5. Üzerine kürdan batırın.

