



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

APERATİF PEYNİR TOPLARI

150 gr ezine peyniri
50 gr az yağlı peynir ya da lor peynir
1 diş sarımsak
4-5 yemek kaşığı dövülmüş ceviz içi
5-6 yemek kaşığı zeytinyağı
1 tutam taze nane
1 tutam dereotu
Az miktar kırmızı pul biber
Çubuk kraker

Derin bir kaba peynirleri koyun. Çatal yardımıyla ezin ve karıştırın. Ezilmiş olan peynirlerin üzerine rendelenmiş sarımsak, ince ince doğranmış dereotu ve naneyi ilave edin. Daha sonra zeytinyağı, pul biber ve ceviz içini ekleyip, iyice karıştırın. Hazırladığınız peynirli karışımı elinizde yuvarlayarak toplar yapın. Peynir toplarını cevize bulayın. Şık sunumu için çubuk krakerleri tepesine batırarak tabağa dizin ve servis edin.

