



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KALPLER (İTALYA)

350 g yağsız ve tuzsuz beyazpeynir
1 tatlı kaşığı taze nane (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı maydanoz (ince kıyılmış)
1/2 tatlı kaşığı taze fesleğen (ince kıyılmış)
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu (ince rendelenmiş)
1/2 tatlı kaşığı kişniş
bir tutam tuz
1 iri yumurtanın akı
taze nane ve maydanoz (süsleme için)
ince portakal kabuğu şeritleri (süsleme için)

Peyniri bir kâsede hafifçe çırpıp, nane, maydanoz, fesleğen, portakal kabuğu rendesi, kişniş ve tuzu ekleyerek karıştırın.

Başka bir kâsede yumurta akını kar haline gelinceye kadar çırpıp, ağır ağır karıştırarak öbür kâsedeki peynirli karışıma yedirin. Kalp biçimi 4 kalıbın içine, ıslatılmış tülben parçaları döşeyin. Peynirli karışımı kalıplara eşit miktarlarda bölüştürüp, kalıpları serin bir yerde 12 saat bekletin. Kalıpları ters çevirerek peynir kalplerini 4 ayrı servis tabağına çıkarıp, taze nane - maydanoz ve portakal kabuğu şeritleriyle süsleyerek servis yapın.
