



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ VE ZEYTİNLİ TOP

Malzeme:

- 1 paket labne peyniri
- 1 paket rokfor peyniri
- 2/3 su bardağı yeşil veya siyah zeytin
- 2 çorba kaşığı yeşil soğan
- Bir tutam maydanoz
- 1/4 su bardağı Teremyağ
- 1/3 su bardağı kırılmış ceviz veya badem
- Çedar peynirli kraker

Labne peyniri ve rokfor peynirini küçük parçalara ayırın. Teremyağ ile birlikte geniş bir karıştırma kabına alın. Oda sıcaklığında yumuşamaya bırakın. Yumuşadıktan sonra hepsini yavaş hızda mikserle karıştırın. Zeytinlerin çekirdeklerini çıkartıp doğrayın. Zeytin ve soğanları peynirlerle birlikte tekrar karıştırın. Karışımı buzdolabına kaldırın ve en az 4, en çok 24 saat bekletin. Servise kadar buzdolabında saklayın. Servis yapmadan önce karışımı büyük bir top haline getirin. Kırılmış ceviz veya bademi düz bir tabağa alın. Topu ceviz ya da bademin üzerinde yuvarlayarak topun her yerine yapışmasını sağlayın. 15 dakika bekletin. Büyük bir tabağın ortasına koyun. İsterseniz üzerine maydanoz serpebilirsiniz. Kraker ve salatalık dilimleri eşliğinde yemek öncesi servis yapın.
