



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ PEYNİR TOPLARI

<https://cook.com.tr>

Klasik Beyaz Peynir 100 Gram
Erzincan Tulum Peyniri 100 Gram
Biber Çarliston 2 Adet
Kırmızı Biber 2 Adet
Light Labne Peyniri 200 Gram

Derin bir karıştırma kabında labne peynir, tulum peyniri ve beyaz peyniri çatalla ezip, peynirlerin iyice birbirine karışmasını sağlayacak şekilde karıştırın.

Sonra elinizi biraz yağlayıp, peynir karışımında ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizde minik toplar şeklinde yuvarlayın.

Hazırladığınız peynir toplarını, diğer tarafta rondodan ayrı ayrı çektiğiniz kırmızı bibere ve çarliston bibere bulayıp servis yapabilirsiniz.

