SALAM CİPSİ İLE PEYNİR TOPLARI

Taze peynir:
1 l tam yağlı süt
1½ çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı limon karabiber
½ çay kaşığı karabiber
¼ çay kaşığı tane karabiber
5 çorba kaşığı sirke
½ demet frenk soğanı
2 çorba kaşığı susam, kavrulmuş
Salata:
50 g füme jambon
300 g mevsim salatası, örn. kuzu gevreği veya yaban marulu salatası, Cicorino rosso
2 çay kaşığı sirke
1 çay kaşığı hardal
1 çay kaşığı bal
1 çorba kaşığı salata otları, taze, doğranmış
4 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber

Taze peynir süt, tuz ve karabiber çeşitlerini porselen kalıba koyun. Tavayı soğuk fırının içindeki ızgaranın üzerine sürün. Buharla pişirin.
Sirke ekleyin, karıştırın ve buharla pişirmeye devam edin.
Sütü 20 dakika bekletin. Süzgeci bir kabın üzerine koyun, üzerine tülbent ekleyin, sütü dökün ve süzdürün. Taze peynir üzerine ağırlık koyun ve bir saat bekletin, ardından küçük toplar yapın. Topları soğancık ve susama bulayın.
Füme jambonu pişirme kağıdı kaplı bir tepsiye yerleştirin ve bunu fırına sürün.
Jambonu soğuduktan sonra parçalara bölün.
Marulu yıkayın, hazırlayın ve lokmalık parçalar halinde elle bölün. Salata sosu için tüm malzemeleri iyice karıştırın. Salatayı sos ile karıştırın. Taze peynir toplarını yerleştirin ve jambon cipsi ile süsleyin.



© lezzetler.com tarif no:123231 • adı:Salam Cipsi İle Peynir Topları • gönderen:dost yürek • indirme tarihi:28.03.2024 - 14:53