



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALATALIK DOLMASI

Malzeme 4 orta boy salatalık, 100 gram beyaz peynir, yarım demet dereotu, 1 çay kaşığı kişniş, 1 çay kaşığı kimyon, 1 çay kaşığı pul biber

Yapılışı Salatalıkların uçlarını kesin, kabak oyacağı ile içlerini boşaltın. Pörsümeleri için soğuk suda bekletin. Beyaz peyniri bir atal ile ezin. Dereotunu ince ince doğrayın. Peynire katın. Kişniş, kimyon ve pul biberi ilave edin. Tekrar karıştırın. Salatalıkları sudan çıkarıp içlerini doldurun. Buzdolabında birkaç saat bekletin. İkram etmek için salatalıkları 1 santim kalınlığında dilimleyin. Dolduracağınız peynir karışımına sarımsak da ilave edebilirsiniz. Kullanacağınız peynir sert ve yağsız ise 1-2 çay kaşığı zeytinyağı koyabilirsiniz. Peynir karışımı yerine patlıcan ezme salatası ile deneyebilirsiniz
