



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARIMSAKLI PARMESAN

450 gram parmesan peyniri
2 diş sarımsak
2 yemek kaşığı doğranmış taze soğan
2 tatlı kaşığı kekik
1 tatlı kaşığı pul biber
1 su bardağı zeytinyağı
½ tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber

Parmesan peynirini ufak parçalara bölün.
Sarımsaklarla beraber bezelye tanesi şekline gelene kadar mutfak robotunda çekin.
Doğranmış taze soğan ile birlikte bir kaba alın.
Kekik, acı pul biberi, zeytinyağını ve karabiberi ilave edip karıştırın.
Üzerini kapatıp en az 4 saat oda ısısında bekletin.
İster kızarmış ekmek ile ister kraker ile servis edin.

