



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ÇEŞNİLİ PEYNİR TOPLARI

- 150 g beyaz peynir
- 150 g lor peyniri
- 150 g tulum peyniri
- 1 yemek kaşığı kıyılmış dereotu
- 1 yemek kaşığı kadar ince doğranmış ceviz içi
- 1 yemek kaşığı kadar ince doğranmış antepfıstığı içi
- 1 yemek kaşığı kadar ince doğranmış dolmalık fıstık içi
- 2 diş sarımsak, havanda iyice ezilmiş
- Az zeytinyağı
- Peynirleri bulamak için:
Chia tohumu, Kıyılmış maydanoz, Susam, Çörekotu, kırmızı biber
- Tortilla cipsleri için:
3-4 adet tortilla ekmeği
- 1 çay kaşığı Bizim Mutfak 7 Baharatlı Sebzeli Çeşni Karışımı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı

Sebzeli Çeşnili cipsler için Bizim Mutfak 7 Baharatlı Sebzeli Çeşni Karışımı ile zeytinyağını bir kaptaki karıştırın. Üzerlerine fırçayla Sebzeli Çeşni karışımından sürün. Pizza bıçağı ile üçgen parçalar elde edin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında, 5-7 dakika kadar pişirin. Peynirli karışım için peynirleri rendeleyin. Kıyılmış dereotunu, ceviz içlerini, antepfıstığı içini ve kavrulmuş dolmalık fıstıkları ekleyin. İyice karıştırın. En son ezilmiş sarımsakları ve zeytinyağını ilave edin. İyice karıştırın. Peynir hamurundan ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayın. Chia tohumuna, çörekotuna, ince doğranmış acı bibere, susama, ve maydanoza bulayın. Fırında pişirdiğiniz tortilla cipslerle birlikte servis yapın.

