



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEBZELİ LORLU EKMEKLER

250 gram lor peyniri  
Yarım demet maydanoz  
Yarımşar demet dereotu ve nane  
Yarım demet taze soğanın yeşil kısımları  
Tuz  
Pulbiber  
2'şer adet domates ve sivri biber  
2 çorba kaşığı zeytinyağı  
1 paket kepek ekmeği  
1 paket krem peynir

Lor peyniri, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, nane ve taze soğanın yeşil kısımlarını bir kasede karıştırın. Kabuğu soyulmuş ve küp doğranmış domates, ince kıyılmış sivri biber, tuz, pulbiber ve zeytinyağını ilave edip bütün malzemeyi karıştırın. Tatların birbirine karışması için buzdolabında yarım saat bekletin. Kepek ekmeklerinin kenarlarını alın ve üçgen şeklinde kesin. Üzerlerine krem peynir sürün ve hazırladığınız sebzeli-lorlu karışımı paylaşın.

