



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TON'LU PEYNİR SOSLU SALATA

1 kutu Dardanel Ton (160 g.)
1 kutu Dardanel Mısır (212 g.)
300 g. Dardanel garnitür
1/2 kavanoz kornişon turşu
1/2 kavanoz Dardanel közlenmiş biber (580 ml.)
20 adet siyah zeytin
125 g. labne peynir veya yumuşak beyaz peynir
1 adet limon
60 ml. zeytinyağı
Tuz
Maydanoz

Garnitürü süzün.

Közlenmiş biber ve kornişon turşularını süzdürüp küçük küp şeklinde doğrayın.

Zeytinlerin çekirdeklerini çıkarın.

Mısırı, garnitürü, zeytinleri, közlenmiş biber ve kornişon turşularını bir kaptaki karıştırın.

Peynir sosu için başka bir kaptaki labne peyniri veya yumuşak beyaz peyniri limon, tuz ve zeytinyağı ile sıvı bir hal alınca kadar mikser ile çırpın.

Salata karışımının üzerine peynir sosunu dökün, süzdürüp küçük parçalara ayırdığınız Dardanel Ton ve maydanoz ile süsleyerek servis yapın.