



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TULUM PEYNİRLİ SÜRME

Malzeme:

- 6-7 adet kurutulmuş domates
- 4-5 dal taze fesleğen
- 2 çorba kaşığı dolmalık fıstık
- 6-7 adet ceviz içi
- 1 çorba kaşığı nar ekşisi
- 1 tatlı kaşığı Altın Hasat Sızma Zeytinyağı

Baton ekmekleri verev kesip fırında kızartın. Kurutulmuş domatesleri sıcak suda yumuşatın ve şeritler halinde kesin. Tulum peynirini elinizle ufalayın, taze fesleğenleri yıkayıp şerit halinde doğrayın, dolmalık fıstık ve cevizleri teflon tavada kavurun. Kızarmış ekmekler haricindeki tüm malzemeyi çukur bir kaptanar ekşisi ve zeytinyağı ile karıştırın. Karışımı kızarmış ekmeklerin üzerine sürerek servis yapın.

---