HELLİM IZGARA

250 gram hellim peyniri
Marul yaprakları
3 diş sarımsak
Yarım demet maydanoz
3 dal taze soğan
1 limonun suyu
2 çorba kaşığı sirke
2 çorba kaşığı zeytinyağı

Yeşillikleri çok iyi yıkayıp süzülmelerini sağlayın. Sosu için sirke, limon ve zeytinyağını iyice çırpın. İsterseniz közlenmiş biber olarak kullanabilirsiniz. Derin bir kabın içinde irice kıyılmış yeşillikleri yerleştirin. Hellim peynirini uzun şeritler halinde dilimleyip tavada iki yüzünü de ızgara yapın. Salatanın üzerine yerleştirin. Üzerine sosu dökün ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:103921 • adı:Hellim Izgara • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:26.04.2024 - 19:24