



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HELLİM PEYNİRLİ PATLICAN SALATASI (KIBRIS)

Nazmiye Demirtaş

2 adet kemer patlıcan

200 gram hellim peyniri

Roka

5 -6 adet çeri domates

Balzemik sirke

Kuru fesleğen (arzu edilirse)

1 çay bardağı sıvı yağ

Patlıcanlı 1 cm eninde doğrayalım. Tuzlu suda yarın saat bekletelim. Teflon bir tavada sıvı yağımızı kızdıralım patlıcanlarımızı kızartalım. Hellim peynirlerimizi dilimleyelim. Yağsız bir tavada kızartalım. Daha sonra bir dilim patlıcan bir dilim hellim olmak üzere dizelim aralara fesleğen ve balzemik sirke gezdirelim. Rokalarımızı ve domateslerimizi salata tabağımıza dizelim. Patlıcan ve hellimleri 5-6 sıra yapalım. Sevdiklerimize ikram edelim.

