



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİM PEYNİRLİ SALATA

<https://yemek.name>

1 adet küçük boy göbek marul
2 adet domates
1 küçük konserve soya filizi
1 paket hellim peyniri
1/2 Türk kahvesi fincanı zeytinyağı
200 gram konserve mısır
Akdeniz yeşillikleri
Kekik
Ceviz
Sosu için:
1 adet limonun suyu
1 Türk kahvesi fincanı sızma zeytinyağı
2 yemek kaşığı sirke
1 kaşık mayonez
Tuz

Marulu, domatesleri ve diğer tüm salata malzemesini yıkayıp doğrayın.

Hellim peyniri hariç tüm malzemeyi karıştırın.

Hellim peynirlerini şeritler halinde kesip tavada ya da ızgarada pişirin.

Yeşillik karışımını servis yapacağınız salata tabağına alın, sosu hazırlamak için zeytinyağı, limon suyu, sirke, mayonez ve tuzu karıştırın ve salatanın üzerine gezdirin.

Kızarmış hellim peynirlerini salatanın üzerine dizin ve servis yapın.

