



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ PİLİÇ ŞİŞ

Eyüp Sevinç

4 adet piliç göğüs
2 adet domates
4 adet sivri biber
200 gr hellim peyniri
Tuz
Karabiber

Piliç göğüsleri beşer parça olacak şekilde parmak uzunluğunda kesin. Domatesleri yatık şekilde ortadan ikiye ve dörder parça olarak kesin. Biberleri de dört parça olarak kesin. Hellim peynirini de her bir şişe beş parça takılacak gibi dikdörtgen olarak kesin. Daha önceden hazırlamış olduğunuz piliç şeritlerine hellim peyniri parçalarını koyarak rulo şeklinde sarın. Son olarak piliç rulolarını, domatesi, biberleri şişlere takın. Tuz ve biberle tatlandırılan Hellim Peynirli piliç şişlerini kömür ızgarada veya ızgara tavaında pişirin. Arzuya göre kabuklu patates veya pilav eşliğinde servis edin.

