KIZARMIŞ HELLİM PEYNİRİ

6 dilim hellim peyniri
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3 yaprak fesleğen
Zeytin ve domates

Öncelikle hellim peynirlerini yağsız tavada iki yüzünü de 4 dakika kızartıp tavadan alın. Aynı tavaya zeytinyağı ve ezilmiş sarımsağı, kıyılmış fesleğeni döküp iki dakika kavurun. Üzerine hellim ve domatesleri yerleştirip bir iki dakika da yağın ve fesleğenin tadını alması için bekletin. Zeytinlerle süsleyip sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:97073 • adı:Kızarmış Hellim Peyniri • gönderen:cankardeş • indirme tarihi:29.03.2024 - 07:56