



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASMA YAPRAĞINDA HELLİM (KIBRIS)

Anadolujet Magazin

200 gr hellim peyniri
1 yemek kaşığı zeytin ezmesi
1 tutam biberiye
1 tutam kekik
2 yemek kaşığı zeytinyağı
5 adet asma yaprağı
2 tutam fesleğen
Yarım limon
Tuz
Karabiber

Tuzunu alması için asma yaprağını su dolu bir kabın içine koyarak 10 dakika bekletin. Zeytin ezmesini, çok ince kestiğiniz kekiği, biberiye limon suyu, tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı bıçak yardımıyla ince dilimler hâlinde kesilmiş hellimlerin iki tarafına sürdükten sonra düz bir alana serdiğiniz asma yaprağına yerleştirin ve yaprağı dört tarafından zarf gibi katlayın. Hazırladığınız yapraklara sarılmış hellimleri ızgaraya dizip her iki tarafı da kızartın. Ardından tabağa yerleştirin. Üzerine robot yardımıyla çekilerek püre hâline getirilmiş fesleğen ve zeytinyağı karışımını dökün. Son olarak da önceden rendelediğiniz limon kabuklarını asma yapraklarının üzerine serpiştirin.

