



ASMA YAPRAĞINDA HELLİM

1 paket hellim peyniri
10-12 adet asma yaprağı

Ben yazın bahçemden topladığım taze yaprakları sıcak suda yıkayarak kullandım.
Ama salamura yapraktan yapacaksanız öncelikle yapraklarınızı sıcak suda bekletip yıkayarak iyice tuzunu alın.
Çok sert değilse haşlamana hiç gerek yok.
Hellimi dilimleyin. Asma yaprağını yayıp iç kısmına peynir dilimini koyun ve asma yaprağıyla dört tarafından zarf gibi katlayın.
Tost makinenizi ısıtın ve hiç yağlamadan hazırladığınız yapraklara sarılmış hellimleri dizin.
Her iki tarafı da kızarana kadar pişirin. Zaten çok çabuk kızarıyor. Pişerken evinizi mis gibi asma yaprağının o güzel aroması kaplıyor.
Daha sonra yanında minik domateslerle sıcak sıcak servis edin.
Kahvaltıda ya da ara sıcak olarak diğer öğünlerde sunabilirsiniz.

