



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BAHARATLI IZGARA HELLİM

120 gr doğranmış fesleğen
120 gr doğranmış roka
1 çorba kaşığı doğranmış nane
1 diş sarımsak
120 ml zeytinyağı
Tuz, karabiber
5 adet çeri domates
4 kalın dilim İçim Hellim Peyniri

Geniş bir tavayı orta ateşte ısıtın. Fesleğen, nane ve sarımsağı blender'dan geçirin. Zeytinyağını ilave ederek bir kez daha blender'dan geçirin. Karışımı süzün. İçim Hellim dilimlerinin üzerine bir fırça yardımıyla bu karışımı iyice yedirin. Aynı şekilde çeri domatesleri de süzgeçte kalan karışımın içine atarak tatlandırın. Tuz, karabiber ekleyin. Çeri domatesleri yaklaşık 4 dakika tavada döndürün. İçim Hellim dilimlerini ise her bir tarafını yaklaşık 45 saniye sürecek kadar tavada pişirin. Bir tabağa rokaları elinizle parçalayın. Üzerine süzgeçte kalan sosunuzu ve İçim Hellim dilimlerini ekleyin. Çeri domateslerle süsleyin ve nane serpin. Sıcak servis edin.

