



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BİBERİYE DALINDA HELLİMLİ KİRAZ DOMATES

Refika Birgül

1 Paket Hellim Peyniri

1 Adet (Her şiş için) Kiraz Domates

Biberiye Dalı

Hellim peynirini iri kareler şeklinde doğrayın ve biberiye dalından bir parça geçirin. Bir adet kiraz domatesi takıp bir parça daha peyniri biberiye dalına geçirin. Biberiye dalında bekleyen şişler peynir ve domateslere rahiyasını vermiş olacak. Pişerken ki ahenk ise muazzam bir lezzet yaratacak. İster mangalda ister ızgarada, hatta tavada bile pişirebilirsiniz. Hellimler kızarmaya başlayınca kadar ateşin az közlü tarafında tutun, sonra çevirin. Rengi değişip yumuşamaya başlayınca diğer tarafını çevirin. Aynı şekilde pişirin. İsterseniz lavaş pideyi hellimin etrafını saracak şekilde koyup biraz da öyle pişirin ve bu şekilde servis yapın.

