



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA BİBERLİ HELLİM PEYNİRİ

<https://www.elele.com.tr>

1 dolmalık kırmızı biber
1 dolmalık sarı biber
1 dolmalık yeşil biber
4 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı üzüm sirkesi
2 yemek kaşığı kuş üzümü
300 gr kalın dilimlenmiş hellim peyniri
Tuz
Taze çekilmiş karabiber
Üzeri için:
1 dal taze kekik

Fırını 200 derecede ısıtın. Biberleri yıkayıp dörde kesin. Saplarını ve çekirdeklerini çıkarın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin ve biberlerin kesilmiş tarafları alta gelecek şekilde dizin. Kabuklar kararıp kabarıncaya kadar fırınlayın. Fırından çıkardıktan sonra birkaç kat kağıt havlu ile üzerini kapatın. 30 dakika bekletin ve kabuklarını soyun. Bir kaseğin içine alıp üzerine 2 yemek kaşığı zeytinyağı ekleyin. Sirke ve kuş üzümünü ilave edin. Tuz ve karabiberle tatlandırın. Biraz karıştırın ve soğuması için bekletin. Kalan zeytinyağını tavada ısıtın. Hellim dilimlerini zeytinyağında kızartın ve kağıt havlu üzerine çıkarın. Servis tabağına alıp közlenmiş soslu biberler ve taze kekik ile servis yapın.

