



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRINDA DOMATES SOSLU HELLİM PEYNİRİ

250 gram hellim peyniri
2 adet salçalık kırmızıbiber
1 kg kiraz domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarımşar çay kaşığı tuz ve karabiber
Süslemek için:
3 dal taze fesleğen

Hellim peynirini dilimleyip yapışmaz yüzeyli tavada önlü arkalı hafifçe kızartın. Kırmızıbiberleri fırında veya ocağın üzerinde közleyip kabuklarını temizleyin ve irice doğrayın. Kiraz domatesleri zeytinyağı, tuz, karabiber ve kırmızıbiberle harmanlayın. Orta boy fırın kabına yerleştirip önceden ısıtılmış 200 derece fırında domatesler iyice yumuşayana kadar pişirin. Fırın kabını çıkarıp domateslerin aralarına hellim peynirlerini yerleştirin. Yeniden fırına verip önceden ısıtılmış 220 derece fırında 10 dakika pişirin. Üzerini fesleğen yaprakları ile süsleyip servis yapın.

