



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİM PEYNİRLİ KIZARMIŞ BİBER

1 kalıp hellim peyniri
5 adet biber
2 dal reyhan
1 diş sarımsak
Yeteri kadar zeytinyağı

Hellim peyniri küp küp doğranıp suda bekletilerek fazla tuzu çıkartılır. İnce doğranan biberler ve sarımsak zeytinyağında rengi dönene kadar kavrulur. Kavrulan biberler tavadan alınıp yerine kurulan hellimler konulur. Peynirler kızardığında kavrulmuş olan biberler eklenip birlikte çevrilir. Üzerine ince doğranmış reyhan serpilip altı kapatılıp, sıcak servis edilir.