



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİM PEYNİRLİ SALATA

Malzemeler

Salata için:

- 1 adet küçük kıvırcık salata
 - 1 adet küp şeklinde doğranmış salatalık
 - 2 adet iri kıyılmış taze soğan
 - 2 adet küp şeklinde doğranmış domates
 - 1 adet ince kıyılmış sivri biber
 - 1/4 demet maydanoz
 - 1/4 demet taze nane
 - 3-4 sap taze kekik
 - 6 dilim hellim peyniri
 - 2 adet pita ekmeği
- #### Sos için:
- 1 diş sarımsak (dövülecek)
 - 2 çorba kaşığı limon suyu
 - 4 yemek kaşığı zeytinyağı
 - 1 adet küp şeker
 - tuz, karabiber, sumak

Yapılışı

Salatanızı hazırlamak için sivri biber, maydanoz, nane ve kekiği Arzum Mio doğrayıcıda kıyın.

Kıvırcık salata yapraklarını elinizle doğrayın. Salatalık, taze soğan, domates ve doğrayıcıda kıydığınız yeşillikleri ilave edip iyice harmanlayın.

Sos için bir kabin içinde sarımsak, limon suyu, zeytinyağı, şeker, tuz, karabiber ve sumağı karıştırın. Sosu salatanızın üzerine dökün.

Hellim peynirlerini ızgarada pişirin.

Pita ekmeklerini Arzum Fiamma ekmek kızartma makinesinde kızartın.

Peynirleri ve elinizde küçük parçalara ayırdığınız pita ekmeklerini salatanıza ilave edip servis yapın.