



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HELLİM PEYNİRLİ SEBZE KATLARI

Patlıcan ve kabakları uzunlamasına ince ince dilimleyin. (Patlıcanların acısını almak için, tuzlu suda 10 dakika bekletin. Sudan geçirip iyice kurulayın.) Kırmızı biberleri ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın.

Tavaya çok az sıvıyağ koyun. Yağ azaldıkça ekleyerek patlıcan, kabak ve kırmızı biberleri arkalı önlü kızartın. Biberlerin kabuklarını soyun. Sebzelere tuz serpin. Hellim peynirini dilimleyin. Ayrı bir tavaya çok az sıvıyağ koyup arkalı önlü kızartın.

Küçük kare bir fırın kabını yağlayın. En alta bir kat peynir dizin. Üzerine kıyılmış maydanoz serpin. Patlıcan, kabak ve biberi birer kat koyun. Aralarına maydanoz serpin. Yeniden bir sıra peynir koyun. En üstte peynir olacak şekilde elinizdeki sebze ve peynir bitene kadar aynı işleme devam edin

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Yemeği servis tabağına ters çevirerek çıkarın. Sıcak olarak servis yapın



HELLİM PEYNİRLİ SEBZE KATLARI

arçelik  
müdüze lezzetler