



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

HELLİM PEYNİRLİ SEBZE SARMASI

- 2 adet kabak
- 2 adet patlıcan
- 3 adet domates
- 300 gr hellim peyniri
- 2-3 diş sarımsak
- 100 gr tereyağ
- 1 tutam taze nane
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 çay kaşığı kekik

Önce kabakları ve patlıcanları yıkayıp soyduktan sonra, ne çok ince, ne de kalın olmayacak şekilde, uzunlamasına 3 veya 4 parçaya bölün. Fırının ızgarasında veya yağsız tavada ya da tost makinasında patlıcan ve kabaklar kızarıp yumuşayınca kadar pişirin. Hellim peynirlerini de sebzelerin enlerine eşit ve boylarının da yarısı kadar olacak şekilde dilimleyin ve yağsız tavada kızartın. Elinizin yanmaması için pişen sebzelerin ılınmasını bekleyin. Önce, pişen kabağı fırın kabına alın, bir kanadına hellim peynirini koyun ve diğer kanadını üzerine kapatın. Aynı şekilde kabağında patlıcana sarın ve borcama dizin. Üzerine küçük küpler halinde doğranmış hellim peynirlerini koyun ve üzerlerine kürdan batırın. Bir tencerede yağı eritip rendelenmiş domatesleri ekleyin biraz kavurun. Sonra içine taze nane, kimyon, kekik ve tuzu ekleyin, borcama dizdiğiniz sarmaların üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, domates sosu pişip, hellim peynirleri kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak olarak servis yapın.