



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HELLİM PEYNİRLİ SALATA

1 paket Akdeniz yeşillikleri  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
10 adet ceviz içi  
Yarım limon suyu  
4 dilim hellim peyniri  
5 adet çeri domates

Hellim peyniri tuzlu olduğu için dilimleyip suya bastırın. Yaklaşık olarak 10 dakika kadar suda kalınca tuz oranı daha iyi oluyor. Ardından kurularıp ızgarada ya da yağsız tavada iki yüzünü de 3 dakika kadar pişirin. Aynı işlemi tost makinesinde de yapabilirsiniz. Yıkanmış ve doğranmış yeşillikleri tabağa alıp üzerine limon suyu, zeytinyağı, ceviz içini harmanlayıp üzerine kızarmış peyniri de üzerine ekleyip servis yapın.

---