



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## IZGARA SEBZELİ ASMA YAPRAĞINDA HELLİM

Malzeme:

200 gram hellim peyniri

2 adet Kırmızıbiber

2 adet sarı biber

1 tatlı taşığı sebze çeşni

Hellimi 8 dilime bölün. Asma yapraklarının fazla tuzunun çıkması için bir süre ılık suda bekletin. Sebzeleri yıkayıp doğrayın. Bir kabin içinde zeytinyağını ve sebze çeşniyi karıştırın. Sebzeleri hazırladığınız zeytinyağında marine edin. Sudan çıkardığınız yaprakları kurulayıp hellimleri sarın. Marinasyonu tamamlanan sebzelerle birlikte hellim sarmalarını ızgarada kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

---