



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÖZLENMİŞ BİBERLİ HELLİM

Malzeme:

4 parça hellim peyniri

2 adet kırmızı biber

Birkaç dal dereotu

1 tatlı kaşığı Teremyağ

Salçalık biberleri közleyip çekirdeklerini ve kabuklarını soyun. Hellim peynirlerini yıkayıp 3 cm'lik karelere kesin. Peynirleri yapışmaz yüzeyli bir tavada hafifçe kızartın. Közlenmiş biberi ikiye ayırarak üzerine kızarmış peynir yerleştirip sarın. Teremyağ'ı yapışmaz yüzeyli tavada eritin. Közlenmiş bibere sarılmış hellim peynirlerini hafifçe kızartın. Dereotu ile süsleyin. Servis yapın.
