



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI HELLİM

<https://migros.com.tr>

10 dilim pastırma
5 dilim hellim peyniri
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 çay kaşığı kuru kekik
1 çay kaşığı pul biber
1 diş sarımsak

Hellimleri dilimleyin ve tavada iki yüzünü de pişirin. Daha sonra kenara alın ve pastırma dilimleriyle sarın. Diğer taraftan derin bir kasede ezdiğiniz sarımsağı, kuru kekik ve pul biberi zeytinyağı ile birleştirin. Sardığınız pastırmalı hellimleri fırın kabına dizin, üzerine zeytinyağlı marinasyonu ekleyin ve 180 derecede pastırmalar kızarana kadar pişirin ve sıcakken servis edin.

