



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SOSİSLER

2 dilim hellim peyniri
4 adet uzun sosis
1 diş sarımsak
1 çorba kaşığı zeytinyağı
3 yaprak fesleğen
Domates

Öncelikle hellim peynirlerini yağsız tavada 4 dakika kadar kızartıp alın ve rendeleyin. Aynı tavaya zeytinyağı, ezilmiş sarımsağı ve kıyılmış fesleğeni döküp iki dakika kavurun. Üzerine sosisleri ekleyip 5 dakika pişirin. Rendelenmiş hellimi üzerine ekleyip servis yapın. İsteyen yanında domatesleri yerleştirip bir iki dakika daha pişirip ikram edebilir. Sıcak servis yapın.