



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR KÜPETTOLU IZGARA HELLİM SALATA

2 paket PINAR KÜPETTO
400 gr hellim peyniri
1 demet roka
1 adet marul
200 g karışık akdeniz yeşillikleri
8-10 adet kiraz domates
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 adet limon suyu
Tuz
7- 8 adet çizik yeşil zeytin

Roka, marul ve akdeniz yeşilliklerini elinizle koparak derin bir kabın içine alın. Kiraz domatesleri ikiye kesin, yeşilliklere ekleyin ve harmanlayın. Limon suyunu, tuzu, ve 3 yemek kaşığı zeytinyağını bir kasede karıştırın. Hazırladığınız sosu yeşilliklerin üzerinde gezdirin ve karıştırın. Hellim peynirlerini 1 cm kalınlığında dikdörtgen şekilde kesin. Orta ateşteki ızgara tavasında alt üst yaparak kızartın. 1 yemek kaşığı zeytinyağını bir tavada kızdırın. PINAR KÜPETTO'ları ilave edin ve 1-2 dakika kızartın. Kızarttığınız hellim peynirlerini ve PINAR KÜPETTO'ları yeşilliklerin üzerine ekleyin. Çizik yeşil zeytinleri ilave edin ve servis yapın.

