



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEYTİNLİ HELLİM ÇORBASI

2 ADET kırmızı biber
5 DİLİM hellim peyniri
5 SU BARDAĞI su
2 DAL maydonoz

Kırmızı biberleri fırında ya da ocakta közleyin. Közlenen biberleri ince şeritler halinde doğrayın. Hellim peynirlerini tavada veya ızgarada kızartın ve küp küp doğrayın. Biberli zeytinleri de ince ince doğrayın. Beş su bardağı suya Bizim Mutfak Domates Çorbası'nı ilave ederek kısık ateşte pişirin. Pişmesine yakın kırmızı biberleri, hellim peynirlerini ve zeytinleri ilave edin. Maydonozları çok ince kıyın ve pişen çorbaya ilave edin.
