



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Hellim Peynirli Akdeniz Salatası



Süre: 25 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 5 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 250 g hellim peyniri
- 1 salatalık
- 12 çeri domates
- 1 kırmızı biber
- 1 avuç roka
- 1/2 kırmızı soğan
- 10 zeytin
- 1 limonun suyu
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

△ **İçerir:** Süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Salata malzemelerini yıkadıktan sonra tamamen kurutun. Sosu ayrı kapta hazırlayın ve yaprakların diriliğini korumak için servis zamanına yakın ekleyin.

Servis Önerisi:

Hellim sıcakken hemen servis edin.

Yapılışı:

1. Sebzeleri hazırlayın:

- Salatalık, domates, biber ve soğanı lokmalık doğrayıp rokayla birleştirin.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.



2. Sosu ırpın:

- Limon, zeytinyağı ve karabiberi ayrı kaptaki karıştırın.
- Sos malzemelerini ayrı bir kasede pürüzsüz olana kadar çırpın; tadına bakıp limon, tuz ve yağ dengesini servis öncesinde ayarlayın.

3. Hellimi kızartın:

- Kalın hellim dilimlerini yağsız kızgın tavada iki yüzü renk alana kadar pişirin.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

4. Salatayı tamamlayın:

- Sebzeleri sosla harmanlayıp sıcak hellim ve zeytinleri ekleyin.
- Benzer büyüklükte parçalar hazırlayın ve kesilen malzemeleri ezmeden geniş bir karıştırma kabına alın.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Taze malzemeleri servis zamanına yakın birleştirin. Sosu önceden eklerseniz sebzeler su salabilir ve tarif bekledikçe kıvamını kaybedebilir.

>> **İpucu:** Hellim tuzlu olduğu için salataya tuz eklemeyden önce tadına bakın.

Kiraz'ın
Mutfağı