

# Halloumi Izgara

Toplam 11 dk

Hazırlama 5 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 14/10

Kıbrıs Levant tabaklarında zulu peynirin izgarada çizgi çizgi kızarmış hali.

## Malzemeler

- 300 gr Halloumi peyniri
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 adet Limon
- 8 yaprak Nane

## Yapılışı

1. Halloumi peynirini 1 cm kalınlığında dilimleyip yüzeyini kurulayın.
2. Izgara tavaya önce 15 dakika peyniri tavaya aralıklarla yerleştirin.
3. Hallouminin her yüzünü 3 dakika izgarada kızarmış kadar pişirin.
4. Zeytinyağı, limon ve nane ekleyerek peynir soğumadan servis edin.

### PÜF NOKTASI

Peyniri 1 cm kalınlığında kesin; daha ince dilimler tavada kurur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Limon, nane ve domatesle servis edin.

## Alerjenler

Süt