

Hellimli Salata

Toplam 21 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 6 dk

2 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açılış 5/10

Izgara hellim, yeşillik ve nar ekşili sosla hazırlanan doyurucu salata.

Malzemeler

- 200 gr Hellim peyniri
- 1 paket Akdeniz yeşillığı
- 1 adet Salatalık
- 10 adet Cherry domates
- 2 yemek kaşığı Nar ekşisi
- 2 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 0.5 çay kaşığı Tuz
- 0.3 çay kaşığı Karabiber

Yapılışı

1. Hellimi 1 cm kalınlığında dilimleyin, yüzeyindeki fazla tuzu kağıt havluyla alın.
2. Tavaya sıraladığınız hellimleri her yüzü 90 saniye kadar pişirin.
3. Marul, roka, domates ve salatalığı 1 kaynar suda yıkayın, iri lokmalara doğrayın.
4. Limon suyu, zeytinyağı, kekik ve karabiberi 30 saniye çırpın.
5. Yeşillikleri sosla karıştırıp sıcak hellimi üstüne yerleştirip hemen servis edin, böylece hellim sıcakken yeşillik sönmez.

PÜF NOKTASI

Hellimi tavaya koymadan önce kurulaştırarak yüzeyi daha hızlı kızartın.

SERVIS ÖNERİSİ

Hafif öğle yemeği olarak servis edin.

Alerjenler

Süt