

и складываем как чебурек)))

готовим рассол для халлуми. 1 стакан сыворотки, 1 стакан воды и 2 ст.ложки соли. погружаем туда наши халлуми и оставляем на ночь, естественно в прохладном помещении +14

наутро можно вытащить и пожарить

Можно зажарить халлуми и кружки лимона на гриле или на противне (смазав его маслом), сыр запекать 3-4 минуты, лимон - 5=6 минут. Потом уложить их друг на друга, добавить базилика и рукколы. Полить лимонным соком (который стекал в поддон при запекании) или свежим лимоном. И приятного аппетита!