

Πύργος με χαλούμι και ψητά λαχανικά

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Το χαλούμι είναι το πιο γνωστό από τα τυριά μας και το όνομά του είναι συνώνυμο πλέον με την Κύπρο.

Πιο κάτω σας δίνω μια συνταγή για να σερβίρετε αυτό το παραδοσιακό μας τυρί με έναν πολύ «chic» τρόπο.

Υλικά για 6 μερίδες

1 χαλούμι

Λάδι για να τηγανίσουμε το χαλούμι

1 μελιτζάνα

1 κολοκυθάκι

1 κόκκινη πιπεριά

1 πράσινη πιπεριά

1 κουταλιά ελαιόλαδο

1 κουταλάκι ρίγανη

Αλάτι

Πιπέρι

Φύλλα ρόκας

Λίγο ελαιόλαδο για να γαρνίρουμε το πιάτο

Φρέσκο παραδοσιακό κυπριακό κουλούρι

Εκτέλεση

Κόβουμε της μελιτζάνες και το κολοκυθάκι σε φέτες. Καθαρίζουμε τις πιπεριές από τα σπόρια τους και τις κόβουμε σε λωρίδες. Ρίχνουμε όλα τα λαχανικά σε ένα μπολ και τα ανακατεύουμε με τη μια κουταλιά ελαιόλαδο και τη ρίγανη. Ψήνουμε τα λαχανικά στη σχάρα μέχρι να μαλακώσουν. Τα αλατοπιπερώνουμε και τα βάζουμε σε ένα πιάτο μέχρι να τα χρειαστούμε. Κόβουμε το χαλούμι σε φέτες και το τηγανίζουμε σε λίγο καυτό λάδι. Για να συναρμολογήσουμε το πιάτο, βάζουμε στη βάση του λίγα φύλλα ρόκας και από πάνω φτιάχνουμε έναν πύργο, βάζοντας εναλλάξ φέτες λαχανικών με φέτες χαλούμι, όπως στη φωτογραφία. Τελειώνουμε το πιάτο με λίγες σταγόνες ελαιόλαδο και μια φέτα φρέσκο παραδοσιακό κουλούρι φτιαγμένο σε φρυγανιά.

Πηγή: livingetc.must.com.cy