



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

HELLE AŞI (ARDAHAN)

Serhat Kalkınma Ajansı

1 çorba kaşığı margarin
1 çay bardağı un
4 - 5 su bardağı un
Kırmızıbiber
Nane
Tuz

Tencereye margarinini alıp eritin. Bir çay bardağı unu yağda hafifçe kavurun. Tencereyi ateşten alın. 4-5 su bardağı suyu yavaş yavaş döküp unu tahta bir kaşıkla iyice ezin. Tekrar ateşe alın. Koyu bir kıvam alana dek pişirin. Tuzunu ayarlayın. Servis kaselerine alıp üzerine kırmızıbiber ve nane serpilerek yapılır.

