



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEZELYELİ HELLİM (KIBRIS)

- 1 paket hellim peyniri
- 2 adet kuru soğan
- 2 çorba kaşığı margarin
- 1 parmak zencefil
- 1 çay kaşığı toz kişniş
- yarım çay kaşığı toz kimyon
- yarım çay kaşığı toz zerdeçal
- yarım çay kaşığı garam masala
- yarım çay kaşığı haşhaş tohumu
- 1 su bardağı domates püresi
- 1 su bardağı su
- 100 gr. bezelye
- 4 yemek kaşığı krema
- 1 çay kaşığı tuz

Bir tavada iri küpler halinde kestiğiniz hellimleri 1 kaşık margarin ile pişirin ve kenara alın. Aynı tavaya 1 kaşık margarin daha koyun ve ince kıydığınız soğanları sotelemeye başlayın.

Bütün baharatları ekleyip sotelemeye devam edin.

Soğanlar iyice ölüncü üzerine domates sosunu ve suyu verin.

Hafif suyunu çekerken üzerine bezelyeleri ekleyin.

En son kremayı ekleyip altını kısın, karışım iyice kıvama gelene kadar çekirin ve hellimleri ekleyerek servis edin.

