



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMURLU HELLİM KIZARTMASI

2 adet hellim
1 su bardağı un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı toz kırmızı biber
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar su
Kızarma yağı

Hellimler çeyrek kibrit kutusu büyüklüğünde dilimlenir. Un, yumurta, toz biber, tuz ve kek kıvamında olacak kadar su eklenir, çırpılır. Hellimler hamura batırılır. Derin sıcak yağa atılır, altın rengini alana kadar kızartılır.
