



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİM KIZARTMASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

170 gram yoğurt
1 kalın dilimlenmiş limon
1 çorba kaşığı biber salçası
3 yemek kaşığı zahter
75 gram un
500 gram hellim
Kızartmak için sıvı yağ
Nane

Yoğurdu, limon kabuğu ve biraz baharat ile karıştırın, sonra biber salçasını rastgele karıştırın ve sosunuzu hazır edin. Bir tabakta zahter ve unu karıştırın. Daha sonra hellimleri dilimleyip üzeri iyice kaplanacak şekilde bu karışımda yuvarlayın.

Hellimleri toplu halde kızgın yağa atın ve 2 dakika kadar altın rengi alana kadar kızartın. Tavadan çıkarıp peçete serilmiş bir tabağa alın. Yanına derseniz ekmek de kızartabilirsiniz.

Hellimlerin üzerine nane ve biraz daha zahter serpin ve hazırladığınız sosla birlikte servis edin.

