



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Friggere di Hellim

Hellim Kızartması



2 stampo formaggio di hellim (500 gr)
2 cucchiari olio d'oliva

- # Formaggio di hellim si fetta dimensione di 1 cm. Si mette nell'acqua per mezz'ora. Così si leva sale.
- # Dopo si filtra bene.
- # Nella padella si mette olio d'oliva dopo aver riscaldato si filano fette di formaggio.
- # È normale lasciare liquido e deformare del formaggio. Si arrossiscono a tutti e due facciate.
- # Servirsi in caldo.

Nota: Friggere di hellim è riservata nella zona di Cipro.