



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HELLİM KIZARTMASI



2 kalıp hellim peyniri (500 gr)
2 orba kaşığı zeytinyağı

- # Hellim peyniri 1 santim kalınlığında dilimlenir. Tuzu çıkması için en az yarım saat suyun içinde bekletilir.
- # Sonra süzgece çıkarılır, suyu iyice süzülür.
- # Tavaya zeytinyağı konur, ısınınca peynirler dizilir.
- # İlk anda sulanması ve yayılması normaldir. Bir yüzü pembeleşince diğer yüzü kızartılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Hellim kızartması Kıbrıs'a özgü bir tariftir.