

Hellim Peynirli Biber Kizartmasi

Malzemeler

12 adet carliston biber
1,5 su bardagi rendelenmis hellim peyniri
Pane icin;
1/2 su bardagi un
2 adet yumurta
1/2 su bardagi galeta unu
1/2 su bardagi misir unu
Kizartmak icin;
siviyag
Sos malzemeleri;
2 yemek kasigi siviyag
1 tutam maydanoz
4 dis sarimsak
1 cay kasigi tuz
1,5 yemek kasigi toz seker
1 tutam kekik
4 adet domates
1 cay kasigi nisasta

Yapilisi

Biberler kaynar suda 2-3 dakika bekletilip, sulari suzulerek kurulanir. Boylamasina kesilerek cekirdekleri temizlenir. Hellim peyniri bir gece onceden suda bekletilir. Rendelenerek kiyilmis maydanozla harmanlanir ve biberlerin icine doldurulur. Biberler once una, sonra cirpilmis yumurtaya, son olarak da galeta-misir unu karisimina bulanarak kizgin yagda kizartilir. Bir tencereye sivi yag alinir. Ince bir sekilde kiyilmis maydanoz ve iri dogranmis sarimsaklar 1-2 dakika sotelenir. Tuz, toz seker, kekik, nisasta ve rendelenmis domates eklenerek 3-5 dakika kisik ateste pisirilir. Ilik hale gelince servis tabagina alinan biberlerin uzerine gezdirilir ve servise hazir. ellerimize saglik