HELLİMLİ ZEYTİNLİ EKMEK (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Un
Tuz
Maya
Yağ
Süt
Nane
Hellim peyniri
Zeytin

Bir kaba, hamuru hazırlamak için un, biraz tuz ve maya konulur ve ılık su katılarak yoğrulur. Mayalı hamur olduğu için içine biraz da yağ eklenir. Daha sonra süt, nane, doğranmış hellim peyniri ve zeytin de hamurun içine ilave edilerek iyice yoğrulur. Yoğrulan hamurun çok katı olmaması gerekir. Bütün malzemelerin yoğrulmasının ardından, kabın üstü örtülür ve hamurun dinlenmesi beklenilir. Diğer taraftan hamurların yapışmaması için, tepsilerin içine katı yağ sürülür. Hamur dinlendikten sonra, yuvarlak parçalar halinde bölünerek tepsilere yerlestirilir. Yaklasık bir saat fırında pisirildikten sonra servise hazır hale gelir.

Not: Hellimli zeytinli ekmek, özellikle bayramlarda hazırlanmaktadır. Ayrıca özel günlerin dısında da sevilerek yapılıp yenilen yiyecekler arasındadır. Hellimli zeytinli ekmeğe, KKTC?nin köylerinde ?kafesli çörek? de denilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:106268 • adı:Hellimli Zeytinli Ekmek (Kıbrıs) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:24.04.2024 - 06:09