



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU HELLİMLİ EKMEK (KIBRIS)

4,5 su bardağı un
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı tuz
50 gram margarin
1 tane yumurta
250 gram hellim peyniri
1 tane kırmızı biber
150 gram sucuk
1 çay kaşığı taze kekik

Kırmızı biberi, sucuğu ve hellimi küçük küp şeklinde doğruyoruz. Kekiği de ince ince doğruyoruz. Hamuru için, unu karıştırma kabına alıyoruz. Mayayı ve tuzu döktükten sonra harmanlıyoruz. Ortada bir havuz oluşturuyoruz. Havuzun içine yağı koyuyoruz. Yumurtayı kırıyoruz. Ortadan yoğurmaya başlıyoruz. Az ılık su ilave ediyoruz. Kulak memesinden biraz daha yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzun içine doğranmış sucuğu, peyniri, biberi ve kekiği ilave ediyoruz. Tekrar yoğurup hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparıyoruz ve yuvarlıyoruz. Ortası delik bir kek kalıbını yağıyoruz. Yuvarladığımız hamurları da, kalıbın içine yan yana dizerek yerleştiriyoruz. Üzerini streç filmle kapatarak mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan ekmeğin üzerine fırçayla yağ sürüyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

