



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HELLİM PEYNİRLİ EKMEK

3 adet yumurta,  
1 su bardağı süt,  
yarım su bardağından biraz fazla sıvıyağ,  
3 su bardağı un,  
1 çay kaşığı kabartma tozu,  
1 kalıp rendelenmiş hellim peyniri,  
taze ve kuru nane,  
1 avuç kuru üzüm

Yumurtaları çırpma kabına alın. İyice çırpın. 1 su bardağı sütü, yarım su bardağından biraz fazla sıvıyağı, 3 su bardağı unu ve 1 çay kaşığı kabartma tozunu ekleyin. Malzemeler özleşene dek karıştırın. Tuzunu ayarlayın. Sonra rendelenmiş hellim peynirini, dilediğiniz miktarda taze veya kuru naneyi ve bir avuç dolusu kuru üzümü ekleyip, karıştırın. Hazırladığınız karışımı yağlanmış bir kalıba boşaltın. Üzerine bol susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.

---