



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ EKMEK

1 kilo (4 ekmeklik) ekme hamuru ya da malzemesi
500 gram hellim peyniri
2 adet kuru soğan
1 su bardağı sıvıyağ
1,5-2 çorba kaşığı kuru nane
Tuz.

Hellim peynirini kare şeklinde kesip, ince ince kıydığımız kuru soğanları bir tutam tuz ile ovduktan sonra, hamura ilave edelim.

Sıvıyağı ve kuru naneyi de koyup, iyice yoğuralım.

Limon büyüklüğünde parçalar kopartıp, avucumuzun içinde yuvarladıktan sonra, önceden yağladığımız fırın tepsisine aralıklı olarak dizelim. Mayalanması için, 15-20 dakika bekletelim.

Önceden ısıttığımız fırında pişirip, ister sıcak, istersek de soğuk olarak servis yapalım.

Not: Ekmek hamurunu kendiniz yapmak isterseniz malzemeler; un, maya, tuz ve su.
