



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ EKMEK (KIBRIS)

<https://gurmekibris.com>

3 adet yumurta,
1 su bardağı süt
3/4 su bardağı sıvıyağ,
3 su bardağı un
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 paket rendelenmiş hellim peyniri
Taze veya kuru nane
1 avuç kuruüzüm
Üzerine:
Susam

Yumurtaları çırpma kabına alın. İyice çirpin. Süt, sıvıyağ, un ve 1 çay kaşığı kabartma tozunu ekleyin. Malzemeler özleşene dek yoğurun. Tuzunu ayarlayın. Sonra rendelenmiş hellim peynirini, dilediğiniz miktarda taze veya kuru naneyi, bir avuç dolusu kuruüzümü ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız bu karışımı yağlanmış bir kalıba boşaltın. Üzerine bol susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.

