



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HELLİMLİ KEK (KIBRIS)

200 gr. margarin
4 adet yumurta
2 su bardağı rende hellim peyniri
1 su bardağı süt
3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tutam tuz
2 tutam nane

Yumurtalar iyice çırpıldıktan sonra un hariç tüm malzeme karıştırılır. Arzu edilirse kuru çekirdeksiz üzüm de katılır. En son un ilavesi ile yağlanmış kap veya kaplara konur. Orta hararetle fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.