



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ KESME ÇÖREK

2 kalıp hellim
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yoğurma kabına yoğurt, yumurta, zeytinyağı, eritilmiş tereyağı konur. Bir çatalla pürüz kalmayana kadar çırpılır. Üzerine elenmiş un, kabartma tozu ve tuz ilave edilir. Kaşıkla karıştırılır. (kek hamurundan biraz koyu kıvamda olmalıdır) Son olarak küp küp doğranmış hellim ilave edilir, alt üzt edilir. Orta büyüklükte bir fırın kabına dökülür, düzeltilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında 25-30 dakika pişirilir. Fırında çıkınca biraz bekletilir. Sonra kare kare kesilir.