



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HELLİMLİ TEMBEL ÇÖREĞİ

- 1 adet yumurta beyazı
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 3 dolu çorba kaşığı yoğurt
- 1 kalıp hellim
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı pul biber
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı mahlep
- 2 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz
- 2,5-3 su bardağı un
- Üzeri için:
- 1 adet yumurta sarısı

Hellim çok küçük küp küp doğranır. Yoğurt, sıvıyağ ve yumurta beyazı bir kaptaki iyice karıştırılır. Tuz, pul biber, mahlep, kabartma tozu ve un eklenerek yoğrulur. Maydanoz ve hellim ilave edilir. Homojen yayılanana kadar yoğrulur. Hamurdan küçük yumurta kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.