



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HELLİMLİ ZEYTİNLİ BİTTA

Refika Birgöl

2 adet Ekmek Hamuru  
Yarım su bardağı Zeytinyağı  
Yarım su bardağı Yoğurt  
1,5 paket Hellim Peyniri  
1 su bardağı Siyah Zeytin  
3 dal Taze Soğan  
1 adet Kuru Soğan  
Bol Kuru Nane  
Bol Çörekotu  
Bol Susam

Bu tarif aslında bir Kıbrıs lezzeti olan bittayı, mahalle fırınından aldığınız ekmek hamuru ile evinizde de zahmetsizce pişirebileceğinizin bir kanıtı. Fırından aldığınız 2 ekmeklik hamuru yarım su bardağı zeytinyağı ve yarım su bardağı yoğurt ile karıştırın. Cıvık bir hal alınca, içine çekirdekleri çıkartılmış ve birkaç parçaya doğranmış siyah zeytinleri, ince ince doğranmış 1 adet kuru soğanı ve 3 dal taze soğanı ekleyin. Karışımı birbirine yedirmek için yoğurun. Küçük küpler halinde doğranmış 1,5 paket hellim peynirini ekleyin. Bolca kuru nane ve birkaç yaprak taze nane ilave ederek karıştırmaya devam edin. Yağlanıp, unlanmış fırın kabına karışımı döküp yayın. Son olarak üzerine çörekotu ve susam ekledikten sonra 200 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin.

