



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ ZEYTİNLİ BULLA (KIBRIS)

1 kilo un
2 bardak zeytin (çekirdekli)
1 adet hellim peyniri
Yarım demet nane
1/2 demet gollandira
2 baş soğan
3/4 bardak margarin
Tuz
1 paket maya
1 kahve kaşığı şeker
Yeterince ılık su

Bir büyük kabin icerisine unu koyunuz bir bardak ılık suyun icerisine 1 kasik seker ve mayayi koyup karistiriniz unun icerisine koyup mayanın kabarmasını bekleyiniz, kabarmış ılık su ilave edilerek yogurunuz 3/4 bardak margarin ilave ederek yogurunuz kiyilmiş soğanları naneleri , kiyilmiş gollandira hellim ve zeytinleri ilave ederek iyice karistiriniz, çok yumuşak olmasın , yağlanmış siniye elinizde oval olarak şekil veriniz ve tepsiye ekmekleri sıralayınız ekmekler bir birine değmesin 160 derece ısınmış fırında pembelesinceye kadar bekletin içi iyice pimesi gerekli, pistikten sonra 10 dakika bekledikten sonra servis yapabilirsiniz.

