



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HELLİMLİ ZEYTİNLİ EKMEK (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Un
Tuz
Maya
Yağ
Süt
Nane
Hellim peyniri
Zeytin

Bir kaba, hamuru hazırlamak için un, biraz tuz ve maya konulur ve ılık su katılarak yoğrulur. Mayalı hamur olduğu için içine biraz da yağ eklenir. Daha sonra süt, nane, doğranmış hellim peyniri ve zeytin de hamurun içine ilave edilerek iyice yoğrulur. Yoğrulmuş hamurun çok katı olmaması gerekir. Bütün malzemelerin yoğrulmasının ardından, kabın üstü örtülür ve hamurun dinlenmesi beklenir. Diğer taraftan hamurların yapışmaması için, tepsilerin içine katı yağ sürülür. Hamur dinlendikten sonra, yuvarlak parçalar halinde bölünerek tepsilere yerleştirilir. Yaklaşık bir saat fırında pısırıldıktan sonra servise hazır hale gelir.

Not: Hellimli zeytinli ekmek, özellikle bayramlarda hazırlanmaktadır. Ayrıca özel günlerin dışında da sevilerek yapıp yenilen yiyecekler arasındadır. Hellimli zeytinli ekmeğe, KKTC'nin köylerinde kafesli çörek de denilmektedir.

