



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ HELLİMLİ KEK (KIBRIS)

1 bardak süt  
150 gr. margarin  
200 gr. hellim peyniri  
3 kaşık kuru zm  
Yarım demet taze nane  
1 bardak doğranmış zeytin  
1 paket kabartma tozu  
3-3,5 bardak un  
2 kaşık susam,çörekotu  
4 adet yumurta

Oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları derin bir kaba kırıp mikser yardımıyla köpük köpük oluncaya kadar, 2-3 dakika çırpın. Süt ve eritilip soğutulmuş margarini ekleyip 1-2 dakika daha ırpımaya devam edin. Kuru zm,incecik kıydığınız naneyi ve kabartma tozunu da ilave edip tekrar karıştırın. zerine zeytini de katıp kaşıkla karıştırmaya başlayın. Unu da yavaş yavaş aktarın. (hamur bildiğiniz kek hamurundan daha sert olmalı) kaşıkla karıştırırken hamuru elinizle sıyırmak zorunda kalabilirsiniz. Son olarak, rendelenmiş hellim peynirini de ilave edipn. Hazırladığınız kek hamurunu yağlanmış büyük bir kek kalıbına aktarıp üzerine susam ve çörekotu serpiştirin. 5 dakika önceden 200 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında kabarıncaya kadar, 15 dakika pişirin. Fırının ısısını 180 dereceye düşürüp 25 dakika daha pişirin. Son olarak 150 derecede 15 dakika daha pişirip fırından çıkarın. Dilimleyerek servise sunun.