

Hellimli Zeytinli Bitta

Malzemeler

2 ekmek hamuru
1/2 su bardagi zeytinyagi
1/2 su bardagi yogurt
1,5 paket hellim peyniri
1 su bardagi siyah zeytin
3 dal taze sogan
1 adet kuru sogan
Bol kuru nane
Corek otu
Susam

Yapilisi

Firindan aldiginiz 2 ekmeklik hamuru yarim su bardagi zeytinyagi ve yarim su bardagi yogurt ile karistirin. Civik bir hal alinca, icine cekirdekleri cikartilmis ve birkac parcaya dogranmis siyah zeytinleri, ince ince dogranmis 1 adet kuru sogani ve 3 dal taze sogani ekleyin. Karisimi birbirine yedirmek icin yogurun. Kucuk kupler halinde dogranmis 1,5 paket hellim peynirini ekleyin. Bolca kuru nane ve birkac yaprak taze nane ilave ederek karistirmaya devam edin. Yaglanip, unlanmis firin kabina karisimi dokup yayın. Son olarak uzerine corekotu ve susam ekledikten sonra 200 derecelik firinda 35-40 dakika pisirin. Ici nemli ve yumusak bittanin ister cay saatinde, ister kahvaltida keyifle tadini cikarin.