



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Formaggio di Hellim

Hellim Peynirli Kek



3 uova
1 bicchiere di yogurt
1 bicchierino olio vegetale
1 stampo di formaggio hellim (200gr)
3 cipolle fresche
Mezzo mazzetto di aneto
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
1 bustina di lievito
2 bicchieri di farina

- # Nella ciotola da impastare si mettono Uova yogurt ed olio vegetale si miscelano con il miscelatore.
- # Dopo si aggiunge formaggio grattugiato si miscela ancora per un po'.
- # Dopo aggiungono Aneto pestato cipolla farina lievito.
- # Si miscela con il cucchiaio sottosopra.
- # Miscelata preparata si svuota nello stampo di torta oliato.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 170 gradi per un'ora.
- # Si leva dallo stampo Dopo aver tolto dal forno 10 minuti e poi si fetta larghezza di 1 cm.

Nota: In questa torta se vedendo si possono aggiungere le altre erbe e spezie.