HELLİM BÖREĞİ

1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 adet kuru soğan
250 gr hellim peyniri
1 kahve fincanı sıvıyağ

Yoğurma kabına yumurta, su ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
Üzerine orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir.
Bu arada iç hazırlanır; soğanlar küçük doğranır, sıvıyağda şeffaflaşana kadar kavrulur. Ateşten alınır.
Soğan soğuyunca rendelenmiş hellim peyniri eklenir ve karıştırılır.
Dinlenen hamur 2 eşit parçaya ayrılır. Oklavayla olabildiğince ince açılır. Bir kenara bırakılır.
İkinci hamurda ilk hamur kadar açılır. Hazırlanan içten küçük ceviz kadar parçalar alınır, hamurun yüzeyine aralıklı bırakılır. (en az 30 parça olmalıdır)
Açılan diğer hamur üzerine konur. İçler ortada kalacak şekilde kenarlarından bastırılır, zigzag ruletle kesilir.
Teflon tavaya çok az sıvıyağ konur ve börekler pembe renkte kızartılır.
Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Hellim böreği Kıbrıs'a özgü bir tariftir. Bölgede sac üzerinde pişirilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1889 | Adı: Hellim Böreği | İndirme tarihi: 21.08.2025 - 10:35