



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

HELLİM BÖREĞİ



1 su bardağı su
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçerisinde:
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.