HELLİM BÖREĞİ (KIBRIS)

1 adet yumurta
1 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
250 gr hellim peyniri
1 adet ufak kuru soğan
1 tatlı kaşığı kuru nane

Hamur malzemesiyle sert kıvama yakın bir hamur yorulur. Yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra hamur 2 parçaya bölünür. Unlu zeminde ve oklavayla olabildiğince ince açılır. Hellim peyniri ufalanır, kıyılmış soğan ve naneyle karıştırılır. Açılan yufkanın üzerine aralık vererek tutan tutam iç konur. İkinci hamur da açılır ve birinci yufkanın üzerine kapatılır. İçli kısımların kenarlarından 3 parmak eninde kare şeklinde kesilir. Börekler az yağlı saçta açık pembe renkte pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:39302 • adı:Hellim Böreği (Kıbrıs) • gönderen:zemberek • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:37