



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HELLİM PEYNİRİ

Hellim Kıbrıs'a özgü, sık dokulu, sarımsı beyaz renkte taze bir peynirdir. Genelde yağsız tavada kızartıldıktan sonra yenir. KKTC'nin önemli bir ihraç kalemi olan bu peynir, Kıbrıslı Rum'lar tarafından hallumi adı ile anılır. Son yıllarda Türkiye'de de yapılmaya başlanmıştır. Orta sertlikte, hafif uzayan, tuzluca bir peynir olan hellimin tavaşı çok güzel olur. Yaklaşık 250 gramlık topaklar halinde hazırlanır ya da dikörtgen kalıplarda bol tuzla salamuralanır. Bu nedenle uzun ömürlü bir peynirdir. Kıbrıslılar bu ürünleri Türkiye'ye ihraç etmekte veya peynir markalarıyla satmaktadır.

© lezzetler.com tarif no:119618 • adı:Hellim Peyniri • gönderen:parıldak • indirme tarihi:05.04.2025 - 16:48