HELLİMLİ BÖREK (KIBRIS)

KKTC'de İmgesel Yemekler
Doğu Akdeniz Üniversitesi

Hellim peyniri
2 kilo un
3 adet soğan
Taze nane
Ayçiçeği yağı
Tuz

Hellim böreğinin hamuru için iki kilo kadar un kullanılır. Diğer taraftan böreğin harcı için hellim peyniri kesilir ve üç baş soğan küp küp doğranır. Bu karısıma taze nane, yağ ve tuz eklenir. Hamur, oklavayla açıldıktan sonra hazırlanan iç yerlestirilir. Fırının içi ısındıktan sonra, hellimli börek fırına verilir. Yirmi, yirmi beş dakika sonra piser ve servise hazır kıvama gelir.

Not: Hellimli börek yapılısıyla pratik olmakla birlikte, damak zevkine de hitap eden bir börek çesididir. Özelikle Kıbrıs?ta bayram sabahları ilk olarak hellimli börek tercih edilmektedir. Bununla birlikte hellimli börek doğum günlerinde ve evlilik yıldönümü gibi özel günlerde de hazırlanmaktadır.
Ayrıca Kıbrıs?ta hellimli böreğe, içindeki bol soğandan dolayı ?soğan böreği? de denilmektedir.

© lezzetler.com tarif no:106267 • adı:Hellimli Börek (Kıbrıs) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:23.05.2024 - 02:26