



Muffin Hellim

Hellim Böreği



1 tasse d'eau
1 œuf
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
Pour l'intérieur:
2 oignons
250 gr. de fromage hellim
1 tasse de café d'huile végétale

- # Mettez dans un bol de pétrissage, un œuf, de l'eau et du sel puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez de la farine jusqu'à obtenir une pâte mi- solide. Couvrez la pâte puis laissez reposer pendant 20 minutes.
- # Préparez l'intérieur pendant ce temps. Coupez les oignons en petit morceau puis faites cuire dans l'huile. Retirez du feu.
- # Quand les oignons refroidissent, rajoutez le fromage puis mélangez.
- # Séparez la pâte en deux morceaux. Ouvrez le plus fin possible puis laissez de côté.
- # Ouvrez le deuxième morceau de la même manière. Prenez des morceaux de mélange de la taille d'une noix. Placez sur la surface de la pâte avec des intervalles. (Au moins 30 pièces)
- # Placez l'autre pâte dessus, puis appuyez sur les côtés. Coupez avec une roulette en forme de zigzag.
- # Mettez un peu d'huile dans une poêle puis faites griller les muffins.
- # Servez chaud ou tiède.

N-B; Cette recette appartient à la Chypre. Il se cuit sur une plaque dans la région.