



Borek di Hellim

Hellim Böreği



1 bicchiere d'acqua
1 uova
1 cucchiaino di sale
In quantità di farina
Per interno;
2 cipolle
250 gr di formaggi hellim
1 tazzina di caffè olio vegetale

- # Nella ciotola da impastare si mettono uova l'acqua e sale si miscelano con il dito.
- # Alla sopra si aggiunge la farina setacciata finché per avere un impasto mezzo morbido dopo l'impasto si coperta e si lascia per 20 minuti ad un posto.
- # Un momento si preparano i materiali di interno. Le cipolle si tagliano infine poi si arrossiscono.
- # dopo aver freddato le cipolle si aggiunge formaggio e si miscela.
- # Dopo 20 minuti in posta si condivide in due pezzi uguali dopo si aprono abbastanza fine con il mattarello.
- # Dopo prendono dalla miscelata preparata i pezzi dimensioni e di noce poi si mettono sopra di impasto aperto. (sopra di impasto si mettono più o meno 30 pezzi dalla miscelata preparata).
- # Alla sopra si mette secondo pezzo di impasto poi si schiacciano i fianchi e si taglia forma di zigzag con il roulette.
- # Borek preparati si arrossiscono nella padella.
- # Servirsi in caldo o fresco.

Nota: Borek di hellim è riserva zona di Cipro. In Cipro si cucina sopra di foglio.