



Бёрек с сыром халлуми

Hellim Böreği



1 стакан воды
1 яйцо
0,5 ч.л. соли
Мука, сколько потребуется для замеса теста
Для начинки:
2 луковицы
250 гр. сыра халлуми
1 кофейная чашечка растит. масла

- # Смешать яйцо, воду и соль.
- # Добавляя муку, замесить средней упругости тесто. Тесто накрыть, оставить на 20 минут.
- # Лук мелко порезать, пассировать на растит. масле до прозрачности, снять с огня.
- # Когда лук остывает, добавить тертый на терке сыр халлуми, перемешать.
- # Тесто разделить на 2 равные части, раскатать как можно тоньше.
- # На одну лепешку, по всей поверхности разложить начинку не большими кучками (минимум 30 кучек).
- # Накрыть второй лепешкой, края залепить. Ребром руки продавить не заполненные начинкой места, затем фигурным ножом разрезать.
- # В сковороде с тефлоновым покрытием нагреть масло, обжарить бёреки с двух сторон.
- # Подавать горячими или теплыми.

Уникальный рецепт с о. Кипр.