



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

Fatma Bilgin

Hamuru için:

8 su bardağı un,

5 yumurta,

1 tatlı kaşığı tuz,

ılık su.

İçine:

Yarım kilo peynir,

isterseniz maydanoz,

10-12 çorba kaşığı sıvı yağ.

Böreği pişirmek için:

4-5 çorba kaşığı sıvı yağ.

Yufkaları ıslamak için:

3 litre sıcak su,

1 tatlı kaşığı tuz,

2 çorba kaşığı yağ,

3 litre soğuk su.

Hamurun tüm malzemelerini bir kaba boşaltıyoruz. Ortadan karmaya başlarız. Bir yandan da az az su ilave ederiz. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edesiye kadar yoğrulur.

Bu hamurdan 10-11 adet yufka yapılır. Tepsi güzelce 2-3 çorba kaşığı yağ ile yağlanır. İlk yufka tepsinin

ölçüsüne göre açılır ve tepsiye yerleştirilir. Üzerine 2 çorba kaşığı yağ gezdirilir. (2 adet yufka suda haşlanmaz. Bunların biri tepsinin tabanına konur, diğeri en üstüne) Diğer yufkalar kaynamakta olan suyun olduğu tencerede yada tepside (su kaynıyınca içine tuz ve yağ ilave edilir.) 1 dakika kadar bekletilir. Delikli kepçe ile alınır. Soğuk suyun içine atılır ve hemen alınır. Tepsiye dizilir. Haşlanan yufka suyun içinde büzüşüyor. Sulan çıkınca tepsiye dizerken elinizle çok az düzeltirseniz iyi olur. Jzerine peynir rendesi dizilir. Üzerine tekrar haşlanmış yufka, bu yufkanın üzerine de az sıvı yağ gezdirilir. Üzerine haşlanmış yufka konur. Daha sonra peynir derken en son yufka haşlanmadan tepsinin üzerine düzgünce yerleştirilir. Kızgın fırında kızarana kadar pişirdiğimizde işlem tamamdır.

[ML® Burgu Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 29.04.2022