



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

12 kişilik Gerekli malzeme:

Hamur için:

1 kg un

8 yumurta

1 çay kaşığı limon suyu

Tuz

Sos için:

2 su bardağı ılık süt

250 gr eritilip ılınmış tereyağı

2 yumurta

Peynirli karışım için:

2 su bardağı rendelenmiş beyazpeynir

3 çorba kaşığı kıyılmış maydanoz

Hamur için; hamur yoğurma kabına unu eleyin. Ortasını havuz gibi açıp yumurta, limon suyu ve tuzu ilave edin. Azar azar su ilave ederek pürüzsüz ve sert bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamuru 20 eşit bezeye ayırın. Üzerini nemli bir bezle örtüp yaklaşık 30 dakika bekletin.

Her bir bezeden oklavayla ince yufkalar açın. Tereyağlı sosu bir kaptan iyice çırpın.

İlk yufkayı çiğ olarak yayıp tepsinin kenarlarından sarkacak şekilde düzeltin. Diğer yufkaları 1 çorba kaşığı tuz ilave edilmiş kaynar suda diri kıvamda kalacak şekilde 10 saniye kadar haşlayın. Geniş bir tel süzgeçle süzerek tencereden alın. Her bir yufkanın arasına ılık sosu paylaştırarak üst üste 9 yufka olacak şekilde dizin ve üzerine peynirli karışımın tamamını yayın. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Üzerine kalan sosu yayın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında pişirin. Fırından çıkarıp dilimleyin ve ılık servis yapın.

[ML® Paket Böreği için tıklayın](#)