



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SU BÖREĞİ

1/2 kg un
5 yumurta
250 gram margarin
Nişasta
Harcı için:
1 demet maydanoz
150 gram kaşarpeyniri
150 gram beyaz peynir

Unu eleyin. Ortasına 5 yumurta ve biraz tuz koyun. Azar azar ılık su ilave ederek, yumuşak bir hamur elde edin. Yuvarlayarak 5 cm çapında bir silindir yapın. 12 eşit parçaya ayırın. Nemli bez altında 15 dakika dinlendirin. Bezeleri merdane ile 15-20 cm çapında açın. Üzerine nişasta serpin. 6'smı aralara nişasta serpererek üst üste dizin. Un serpin. Yine nemli bir bezin altında yarım saat dinlendirin. Nişastalı unu fırçayla süpürün. Tekrar nişastalı un serpin. 6 yufkayı bir anda önce merdaneyle daha sonra oklavayla açıp, inceltin. Bu arada alttan üste doğru yufkaları birer birer üste alın. Hamuru bu şekilde 2-3 mm incelikte açın. Bir tencereye tuzlu su ve 1 fincan zeytinyağı koyun. Su kaynadığında yufkaları birer birer atın. 2-3 dakika haşlayıp, soğuk suya atın. Sudan çıkartıp, kuruladıktan sonra yağlanmış tepsiye döşeyin. Eritilip, soğutulmuş margarin gezdirin. Bir yufka daha koyun. Kıyılmış maydanoz, rendelenmiş kaşar peyniri, beyaz peynir karışımından serpin. Tekrar yağ serpin. Bu şekilde böreği bitirin. Üzerine yağ sürün. Fırında veya ocakta çevirerek altını ve üstünü kızartın.

[ML® Sucuklu Milföy Böreği için tıklayın](#)