



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

Yarım çay bardağı yoğurt
6 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
aldığı kadar un
Peynirli iç için:
350 gram beyazpeynir
1 yumurta
3 yemek kaşığı margarin
3 yemek kaşığı tereyağı
1 demet dereotu
1 demet maydanoz

Bir kaba yarım çay bardağı yoğurt, 1 tatlı kaşığı tuz ve yumurta konarak karıştırılır. İçine aldığı kadar un ilave edilip, katı bir hamur yapıp 10-12 parçaya ayrılır. Üzeri örtülerek 15-20 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Daha sonra her parça hamur 2 milim inceliğinde açılır. Yağlanmış tepsiye 1 tanesi kenarlardan sarkacak şekilde yayılır. Diğer yufkaların tamamı dört parçaya bölünerek tuzlu suda 1 dakika kadar haşlanıp, soğuk su olan başka bir kaba alınarak hafifçe kurulanır. Hamurun yarısı tepsiye kırışık olarak tek tek serilip her tarafına eritilmiş tereyağı gezdirilir. Peynirli iç konunca, hamurun kalan diğer yarısı da aynı şekilde tepsiye yerleştirilir. Sarkan yufkalar tepsiye doğru çevrilir. Yağlandıktan sonra fırında çevrilerek kızartılır. Kızartma işlemi ocakta da yapılabilir.

[ML® Zarf Böreği için tıklayın](#)[ML® Lavaş Böreği için tıklayın](#)

