



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

3 su bardağı un
çeyrek bardak su
1 su bardağı nişasta
150 gram peynir
1 su bardağı süt
200 gram kıyma
5 adet yumurta
Yeteri kadar maydanoz ve tuz
6 kaşık tereyağı

Hamur tahtası üzerine un elenir, ortası açılır. Dört bütün yumurta, yeteri kadar tuz, su, konarak hamur güzelce yoğrulur. Yoğurulurken iki avuç içi basarak ileri geri hareket ettirilir. Sağa sola da hamuru uzatır derecede yuvarlanır. İki ucu üst üste katlanıp rutubetli bezle örtülür. On dakika sonra tekrar hamur tarif üzerine yoğrulur, uzatılır, katlanır; tekrar uzatılır, katlanır. Böylelikle hamur altı - yedi kez katlanmış ve yoğrulmuş olur. Sonuncu uzatışta iki parmak genişliğinde kesilir, on altı parçaya bölünür. Bu parçalar ıbezle örtülür. Hamur tahtası üzerinde bir pazı merdane ile altına üstüne hafif nişasta atarak büyütülüp bir kenara konur. Üzerine nişasta serpilir, diğer hamurlar açılır, üzerine konur. Böylelikle hamurla üstüste nişastalanarak hazırlanır. On altı hamuru açamıya-cağıımızdan, sekizini ele alırsınız, sekizinin gene üzeri kapalıdır. Sekiz hamurun kenarlarına avuç içiyle basılır. Sonra merdane, kenarlarına hafif açar şekilde gezdirilir. Sonra hamurlar teker teker kenara alınır, gene üzerlerine hafif nişasta serpilir. Hamur tamamlandıktan sonra merdane ile her tarafı açılır. Daima ortasına fazla merdane vurulmayacaktır. Hamurlar teker teker kaim oklavaya sarılır, sarılırken de eğer nişstasız yapışır dereceye geliyorsa gene hafif nişasta serpilir, tki elle avuç içerisi-siyle uçları ileri geri bastırılır. Hamur oklavadan teker teker çıkarılır ve böylelikle açılmış olur. Diğer sekiz pazı da böylelikle tamamlanır. Bu sırada büyük tencerede 'bol tuzlu kaynamış su hazır olur. Pişireceğimiz tepsi yağlanır, hazırlanır. Hamurun bir tanesi kaynar suya atılır, iki elle hamurun suyu alınır. Bol tuzsuz soğuk suya çıkarılır, suyu süzülerek tepsiye yerleştirilir. Üzerine süt, yumurta ve yağdan ayrılmış harç, bir kaşıkla hamurun her tarafına gezdirilir. Sekiz hamur tamamlandıktan sonra üzerine kıyma, peynir konur. Diğer sekiz hamur da tamamlanır, alt üst on altı hamur olmuş olur. Eğer kalın arzu edilirse istenildiği kadar çoğaltılır. Orta ateşli fırın ya da mangal kömürü ateşinde pişirilir.

[ML® Arap Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 29.04.2022

