PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

1 kg un
4 yumurta sarısı
Yarım limon suyu
2 su bardağı su
1 kahve fincanı nişasta
Tuz
Sos için:
1 su bardağı eritilmiş tereyağı
2 yumurta sarısı
1 su bardağı süt
İçi için:
200 gr tuzsuz dil peyniri
Yarım demet maydanoz

Unun ortasını havuz gibi açıp su, tuz, limon suyu ve yumurta sarılarını ilave edin. Kulak memesinden biraz daha sert bir hamur haline gelinceye kadar yoğurun. Hamuru 8 parçaya bölüp elinizle yuvarlayarak beze haline getirin.
Dil peynirini tel tel ayırın. Maydanozu yıkayıp kıyın. Dil peynirini maydanozla karıştırın. Ayrı bir kapta eritilmiş tereyağı, yumurta sarıları ve sütü çırparak sosu hazırlayın.
Hamur bezelerini, nişasta serperek merdaneyle ince yufkalar halinde açın. Geniş bir tencereye su doldurup kaynatın. Yufkaları birer birer kaynamakta olan suya batırıp çıkarın ve hemen soğuk suya atın. Aralarına hazırladığınız sostan sürerek 4 yufkayı tepsiye döşeyin. Peynirli karışımı üzerine yayın. Kalan yufkaları da aynı şekilde tepsiye döşeyin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzeri kazırancaya kadar pişirin. Dilimleyip sıcak olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:57454 • adı:Peynirli Su Böreği • gönderen:ahenk canoğlu • indirme tarihi:25.04.2024 - 20:35