SU BÖREĞİ (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

5 Su Bardağı Un
500 g Antep Peyniri
4 Adet Yumurta
1/2 Demet Maydanoz
1 Su Bardağı Sadeyağ
Yeterli Nişasta

Uygun bir tepsi içinde, un, yumurta, su ve 8-10g tuz ilave edilerek, kulak memesi yumuşaklığında yoğurulup bir süre dinlendirilir. 6 adedi daha iri olmak üzere 18 adet yumak haline getirilir. Yumaklardan iri olanlar merdane yardımı ile 1mm kalınlığında tepsi büyüklüğünde oklava ile açılır. Diğerleri ise nişasta serpilmiş tezgahta, baklava yufkası şeklinde tepsiden geniş olarak oklava ile açılır. Kurumaması için üzeri bezle örtülerek kapatılır. Uygun tepsinin tabanına 2 yemek kaşığı ılıtılmış yağ konulur. Üzerine 6 adet baklava yufkası, her katının arasına hafif yağ serpilip yerleştirilir. Üzerine kalın açılan yufkalar kaynar suda 1-2 dk. haşlanıp soğutulur. Üç adedi yeniden araya yağ serpilerek konur.
Rendelenmiş Antep peyniri kıyılmış maydanozla birlikte karıştırılarak tepsiye yayılır. Yeniden haşlanmış diğer üç yufka düzgünce yerleştirilir. Yine kalan ince baklava yufkaları aralarına yağ serpilerek dizilir. Üzerine kurumaması için hafif yağ sürülür Keskin bıçakla zedelemeden kare şeklinde dilimlenir. Uygun bir ocakta, kısık ateşte tepsi ısınınca ileri geri oynatılarak dibine yapışması önlenir. Yaklaşık 15dk. pişmesi kontrol edilip atı kızartılır. Bu esnada kaşıkla kenarlarına hafif yağ ilave edilir. Aynı ebatta başka bir tepsiye kalan yağ sürülür. Altı pişen börek tepsisinin yüzüne kapatılıp, ani bir hareketle ters yüz edilir. Aynı şekilde pişirilir.

Not: Eskiden evlerde sık yapılan ve emek isteyen bu börek, yerini aynı lezzette olmasa da hazır yufka ile yapılana bırakmıştır. Bu börek, kıyma ve salamura yeşil zeytin ile de yapılabilir.



© lezzetler.com tarif no:130715 • adı:Su Böreği (Gaziantep) • gönderen:anaç • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:51