



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (GÜMÜŞHANE)

Gümüşhane Valiliği

6 Adet Yumurta
Yarım Kilogram Un
1 Yemek Kaşığı Tuz
Tereyağ
Sıvıyağ
Peynir
1 Demet Maydanoz
Su

Un, tuz, yumurta hepsi birlikte çok yumuşak olmayacak şekilde hamur yapılır. Hamur 14 adet topak haline getirilerek, oklava ile yufka açılır. Büyük tepsi yağlanır, yufkalar teker teker tuzlu suda haşlanır. Haşlanan yufkalar daha sonra soğuk suya atılır. Soğuk sudan alınan yufkalar teker teker tepsiye dizilir. 2 yufkada bir yufkalar arasına yağ sürülür, 7 yufkada peynir maydanoz karışımı yufkalar arasına serilerek üzerine yufkalar dizilir. En son yufka güzelce yağlanarak en üste serilir ve tepsi fırına sürülür, sıcak servis yapılır.

