



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

4 yumurta
2 çay bardağı su
Tuz
Un
İçi:
250 gr istediğiniz peynir
1 demet maydanoz
Aralarına sürmek için erimiş tereyağı
En son üstüne:
4 su bardağı soğuk su

Hamur malzemesini kulak memesi yumuşaklığında yoğurup üzerine nemli bez örterek 1/2 saat dinlendiriyoruz. Sonra 6 eşit parçaya kesiyoruz . Her bezeyi 30 cm lik tepsi için tepsi boyutunda az un serperek açıyoruz. 3 yufkayı aralarına erimiş tereyağı sürerek üst üste koyuyoruz. Üzerine iç harcımızı serpiyoruz. Kalan 3 bezeyide açıp aralarını yağlayarak tepsimize yayıyoruz. Önceden ısıtılmış fırınımıza böreğimizi karelere keserek veriyoruz. Güzelce pişen ve kızaran böreğimizi fırından çıkarıyoruz. Üzerine 4 su bardağı soğuk suyumuzu gezdirerek döküyoruz. Tekrar fırına verip suyunu çekinceye kadar pişiriyoruz. Yaklaşık 5-10 dk. arası suyunu çekiyor. Sonrada sıcak sıcak servis yapıyoruz.

[ml@ bonbon böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 29.04.2022