



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SU BÖREĞİ

4 yumurta  
2 ay bardağı su  
Tuz  
Un  
İçi:  
250 gr istediđiniz 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 st üste koyuyoruz. zerine i harcımızı serpiyoruz. Kalan 3 bezeyide açıp aralarını yağlayarak tepsimize yayıyoruz. Önceden ısıtılmış fırınımıza breğimizi karelere keserek veriyoruz. Güzelce pişen ve kızaran breğimizi fırından çıkartıyoruz. zerine 4 su bardağı soğuk suyumuzu gezdirek 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](#)



Fotođraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 29.04.2022