SU BÖREĞİ

6 adet yumurta
1 çay kaşığı sirke
2 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Arası için:
1 paket tereyağı
Yarım litre süt
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Un havuz haline getirilir. Ortasına yumurta, tuz ve sirke konur. Havuz yavaş yavaş kapatılır, un eklenerek serte yakın bir hamur yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Hamur 12 parçaya ayrılır. Her parça olabildiğince ince açılır. Her yufka kaynayan tuzlu suya batırılır çıkarılır, suyu süzdürülür. Tereyağı eritilir, sütle karıştırılır. Yağlanmış tepsiye bir adet pişmemiş yufka konur. Üzerine 5 adet yufka aralarına tereyağlı karışım sürerek ve buruşturarak üst üste yerleştirilir. Kıyılmış maydanozla karıştırılmış peynir serpilir. Kalan haşalmış 6 yufkada aynı şekilde buruşturarak ve aralarına tereyağlı karışım sürerek yerleştirilir. Üzerine 1 adet çırpılmış yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında böreğin yüzeyi kızarana kadar pişirilir. Kare kare keserek servise sunulur.

ML® Kolay Su Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22676 • adı:Su Böreği • gönderen:karavana • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:47