



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

5 yumurta
1 çay bardağı irmik
200 gr peynir
200 gr tereyağı
1,5 su bardağı süt
aldığı kadar Çorum unu
1 demet maydanoz
Üstü için:
1 su bardağı süt
1 yumurta

Bir tencerede süt ile irmik pişirilip, soğumaya bırakılır. İrmikli sütü bir kaba boşaltıp, 5 yumurta ve tuzu ilave edip yumurta teli veya mikserle çırpılır. Un ilave edip gevşek olmayan bir hamur yapılır. Bezelere bölünüp, nişasta ile açılır. Fazla ince olmaması gerekir. Açma işlemi, tamamlanınca büyük bir tencerede suyu kaynatılır. Tuz da ilave edip kaynamakta olan suya hamur daldırılır. Biraz kaynadıktan sonra süzgeçle çıkartıp soğuk su ile yıkayıp temiz bir bezin üstüne bırakılır. Yağlanmış bir tepsiye haşlanmamış bir yufka koyup eritilmiş tereyağı ile yağlanır. Haşlanan yufkaları koyup araları yağlanır. Yufkaların yarısını tepsiye koyduktan sonra maydonozlu peynir serpilir. Üzerine yine haşlanmış yufkaları aralarına yağlamak suretiyle yerleştirin. Bu işlem bitince yumurtayı çırpıp, süt ilave edip böreğin üzerine yayın. Kızgın fırına verin.