SU BÖREĞİ

5 yumurta
200 gr peynir
200 gr tereyağı
Aldığı kadar un
1 demet maydanoz
1 çay bardağı su
Tuz

1- Bir kaba 5 yumurta kırılıp, 1 çay bardağı ılık su ve tuz ilave edilerek çırpılır. Un da ilave edilip gevşek olmayan bir hamur elde edilip, özlendirilerek yoğrulur. Üzeri örtülüp 15 dakika kadar dinlendirilir.
2- Hamur 12-13 bezeye bölünüp, oklava ile fazla ince olmayan yufkalar açılıp, bir bez üzerine yayılır.
3- Açma işlemi tamamlanınca büyük bir tencerede su kaynatılır. Tuz da ilave edilip, kaynamakta olan suya dikkatlice bir yufka daldırılır. Yufka suya aniden atılmayıp yapışmamasını sağlayarak atılıp, delikli süzgeçle bastırılarak ıslatılır.
4- Yufka biraz kaynayınca kepçe ve kaşık yardımıyla tel süzgece alınıp, soğuk suda yıkanıp suyu süzdürülüp, temiz bir bezin üzerine bırakılır. Yufka hafif kurulanıp yağlanmış fırın tepsisine yaydırılır. Üzerine eritilmiş tereyağı sürülür.
5- Diğer yufkalar da aynı şekilde haşlanır ve tepsiye dizilip araları yağlanır. 6-7 yufka dizilince arasına kıyılmış maydanoz ile kanşmış peynir serpilir. Üzerine diğer kalan yufkalar yerleştirilip kızgın fırına verilir.

Not: Su böreğinin gerçek lezzeti ve güzelliğinde olması isteniyorsa ateş üzerinde pişirilmelidir. Tepsi aygazın üzerinde harlı olmayan bir ateşte döndüre döndüre kızarıncaya kadar pişirilir. Üzerine düz bir tepsi örtülerek bez yardımıyla ters çevrilerek diğer pişmeyen yüzü de ateş üzerinde pişirilmelidir.

ML® Mektup Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:25128 • adı:Su Böreği • gönderen:BULUT • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:20