SU BÖREĞİ

500 gr un
10 adet yumurta
100 gr nişasta
İçi için;
250 gr katı yağ,
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
yarım litre süt
150'şer gr kaşar ve beyaz peynir
Tuz

Unu, hamur tahtasında 5 yumurta, biraz tuzla ılık süt ekleyerek yoğurunuz.
İyice bütünleştirdikten sonra yuvalayarak 5 santim çapında bir silindir yapınız.
Silindiri 12 eşit parçaya kesiniz. Nemli bez altında 15 dakika dinlendiriniz.
Dinlenen bezeleri 15-20 santim çapında açınız. Üzerine nişasta karıştırılmış un serperek 6 adedini üst üste koyunuz. - Yaş bez altında yarım saat dinlendiriniz. Sonra yufkaların
üzerindeki unu silkeleyerek, 2 mm. kalındığında açınız. . Bir tencereye bol su koyunuz, içine biraz zeytinyağı ekleyerek kaynatınız. Su kaynayınca yufkaları tek tek içine atıp 2-3 dakika haşlayınız. Haşlanan yufkaları hemen soğuk suya atınız. Soğuk sudan çıkarıp tepsiye diziniz.
Üzerine bir kat daha yufka koyup hazırladığınız peynirli içi düşeyiniz. Bir kat yufka, bir kat iç olmak üzere yufkaları bitiriniz.
En üstüne yağ sürüp, kızgın fırında pişiriniz.

ML® Katlama Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:49507 • adı:Su Böreği • gönderen:nursin • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:37