SÜTLÜ SU BÖREĞİ

4 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 su bardağı lor peynir
1 su bardağı rende taze kaşar
Üzeri için:
3 çorba kaşığı tereyağı

Hamur malzemesiyle serte yakın bir hamur yapılır. Üzeri kapatılır, 20 dakika dinlendirilir. Sonra 8 eşit parçaya ayrılır. Her biri olabildiğince ince açılır. Hamurlar kaynayan suya atılır ve 30 saniye sonra soğuk suya atılır. Havlu serilmiş zeminekısa süreliğine bırakılır. Yağlanmış bir tepsiye konur. Aralarına eritilmiş yağ sürerek 4 kat konur. Peynirler serpilir. Kalan 4 yufka da aynen yapılır. Kalan tereyağı gezdirilir. 180 derece fırında altın rengini alana kadar pişirilir. Kare kare dilimlenerek servise sunulur.

© lezzetler.com tarif no:131017 • adı:Sütlü Su Böreği • gönderen:yorgun seyyah • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:33