



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARŞI SU BÖREĞİ

1 kilo has un
5 adet taze yumurta
12 gram tuz
1/2 fincan su

Bu malzeme ile iyice bir hamur yoğurmalı ve bundan onbeş kadar yufka yaprakları açmalıdır.

Bir tencerede sıcak su ocakta kalmamalıdır.

Evvelâ, bu onbeş yaprak yufkadan iki parçasını ayırıp birini yağlanmış tepsiye sermeli. Diğerini tepsiye üst kapaklık için ayrı tutmalıdır.

Geri kalan yufkaları da, birer birer ocaktaki sıcak suya atmalıdır. Bir hamur pişince çıkarıp birkaç dakika soğuk suda bıraktıktan sonra, kevgirin tersine sermeli. Diğer yufka sıcak suda pişinceye kadar bırakmalı ve kuru temiz bir bezle, nemini alıp tepsideki birkaç çiğ yufkanın üzerine sermeli.

Bu şekilde, mevcut yufkaların yarı miktarını birer birer haşladıktan ve yufkalar arasına yağları serptikten sonra arzu edilen peynirli veya kıymalı içi de tepsinin orta katına güzelce yaymalıdır. Yine ameliyata devamla tencerede pişen, soğuk su ve süzgeçten geçen yufkaları birer tabaka halinde tepsiye yerleştirerek ve aralarına yağlarını serperek, tepsiyi doldurmalıdır. En üstüne de evvelce ayrılan çiğ yufkayı da kapak yapmalıdır. Bıçakla hamuru birçok yerlerinden delerek fırına vermelidir.