



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ SU BÖREĞİ

İçi için:

Yarım kilo kuşbaşı et

Tuz

Hamuru için:

5 adet yumurta

1 yemek kaşığı yoğurt

Yarım çay bardağı su

1 yemek kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Araları için:

Sıvıyağ

İlk olarak kuşbaşı etlerimizi biraz tuz atıp haşlıyoruz.

Sonra hamur malzemelerinin hepsini bir kapta karıştırıp yavaş yavaş un katarak yoğuruyoruz.

İstenilen kıvama geldikten sonra 10 adet bezeye bölüyoruz hamurumuzu ve 15 dk bekletiyoruz.

Bekleme süresi bittikten sonra tek tek hepsini çok büyük olmayacak şekilde açmaya başlıyoruz.

Açtığımız bezeleri kaynar suya atıp haşlıyoruz.

Kaynar sudan çıkarıp tepsimize diziyoruz.

Her kata ayrı ayrı sıvı yağ döküyoruz.

En orta kısmına da etlerimizi koyuyoruz.

Tüm bezeleri bu şekilde dizdikten sonra önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 1 saat pişiriyoruz.

