SU BÖREĞİ

Necip Usta

6 su bardağı un (600 gram)
500 gram buğday nişastası
5 adet yumurta
1 çorba kaşığı tuz
Börek içi
Gerekirse 2 çorba kaşığı su
500 gram suyu alınmış tereyağı

Su Böreği Hamuru'nu buradaki malzemeyle aynen hazırlayıp yufka olarak açınız.
Hamuru haşlamak için genişçe bir tencereyi su ile doldurup bol tuz atınız ve kaynatınız. Su devamlı orta ateşte kaynamalıdır.
Hamurları soğutmak için bir başka tencereyi soğuk su ile doldurunuz.
Bir kalbur veya geniş bir süzgeci ters çeviriniz ve üzerine büyükçe bir peçete seriniz.
Böreği yapacağınız tepsiyi fırında biraz kızdırıp sonra soğutarak içini tamamen yağlayınız. Yapışmaması için dibine 1 adet bütün yufka yerleştiriniz.
Eğer yufkaların büyüklüğü, su kaynayan tencereden genişse yufkaları 4'e bölünüz.
Bir parça yufkayı alıp suyun içerisine yatırır gibi atınız. Bir kevgirin tersiyle yufkanın üzerine kaynayan sudan serpiniz. Yufkayı suyun içerisine batırarak 1 dakika haşlayınız.
Kevgirin tersiyle yufkayı soğuk suyun içine çıkarınız. Soğuk sudan elinizle çıkarıp peçete serilmiş süzgecin üzerine yayınız. Üzerine başka bir peçete kapatarak hamurun üstünden suyunu kurulayınız.
Hamuru alarak tepsinin altına döşeyiniz. Ve her hamuru döşeyişte üzerine bir fırçayla tereyağı serpiniz.
Bütün hamurları teker teker haşlayarak tarif edildiği şekilde kurulayarak tereyağı serpiniz, yalnız hamurlar yarılanınca, ortasına kıyma veya peynirini serpiniz.
Diğer yufkaları da harcın üzerine haşlayarak ve yağ serperek döşeyip hepsini tamamlayınız.
40-45 dakika fırında pişiriniz. Sonra altüst çevirip dilim dilim kesip servis yapınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.08.2021

© lezzetler.com tarif no:85372 • adı:Su Böreği • gönderen:im • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:36