



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI SU BÖREĞİ

5 su bardağı un
5 adet yumurta
1 çorba kaşığı tuz
200 gr tereyağı
1 çay bardağı su
İç malzemesi:
300 gr orta yağlı beyaz peynir
200 gr tatlı lor peyniri
50 gr Pakmaya ŞefKrema
1 demet maydanoz

Hamuru için yumurtaları, suyu ve tuzu elinizle karıştırın. Azar azar un ilave ederek katı bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

İç malzemesi için tüm malzemeyi karıştırın.

Hamurdan 10 beze ayırın. Bezelerin üzerini nemli bir bezle örtün ve oda ısısında 15 dakika bekletin.

Bezeleri un serpilmiş tezgahın üzerinde tek tek, 1 mm kalınlığında açın. İki yufkayı daha sonra kullanmak üzeri ayırın, yani bu yufkaları suda haşlamayacaksınız.

Açılan yufkaları dörde bölün.

Büyük bir tencerede suyu kaynatın. Su kaynayınca tuzu ve zeytinyağını ekleyin. Açtığınız yufkaları kaynayan suyun içine atın. 3 dakika haşlayıp delikli bir kepçe ile içinden alın ve hemen içi buzlu su dolu geniş bir kabın içine aktarın. 10 saniye sonra üzeri delikli geniş bir süzgecin üzerine serin. Bu sırada temiz bir bezle üzerindeki fazla suyunu alın.

Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın.

Fırın tepsisini yağlayın. Üzerine önceden ayırdığınız kuru yufkayı tepsiye serin. Üzerine haşladığınız yufkaların yarısını, aralarına eritilip ılınmış tereyağından bolca sürerek serin. İç malzemeyi yayın. Kalan yufkaları da aynı şekilde serip yine en son kata kuru yufkayı serin. Kalan eritilip ılınmış tereyağını dökün. 170 dereceye ayarlı fırında yufka iyice kızarana kadar pişirin.

