



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI SU BÖREĞİ

Malzemesi

1 kg. (10 çay fincanı) un

1 su bardağı açma payı un

1 su bardağı nişasta

8 yumurta

1 büyük paket (250 gr) kahvaltılık tereyağı

6 tatlı kaşığı tuz

İÇ İÇİN:

300 gram orta yağlı koyun kıyması

2-3 adet kuru soğan

Yağ

Tuz

Karabiber

Unu hamur tahtasına eleyip ortasını açarak yumurtaları kırın ve 1 tatlı kaşığı tuz serpererek iyice tellendirip özlü bir hamur yoğurun. Daha sonra büyük bir yumak haline getirip üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika dinlendirin!

Bir bardak nişastayla 1 bardak unu karıştırarak açma işleminde kullanmak üzere hazırlayın.

Hamur tahtasına nişasta-un karışımını hafifçe serpip büyük yumağı iki elinizin aya-sıyla uzun silindir haline getirin ve 10 eşit parçaya bölün, Her parçayı tek tek yuvarlayarak ayrı ayrı yumaklar yapın ve yumaklara fiske fiske un serpererek üzerlerini nemli bezle örtüp yarım saat daha dinlendirin.

Her yumağa un-nişasta karışımını serpererek elle bastırıp ikişer ikişer üst üste koyun (yufkalar kurumamaları için tek tek açılmaz). 40 santimetre çapında bir daire halinde açın ve üçgen katlayıp açma işlemi bitinceye kadar temiz kuru bir bez altında muhafaza edin.

Öte yandan geniş bir tencerede 5 tatlı kaşığı tuz konulmuş kaynar su hazırlayın. Bu arada tereyağını da ısıtarak eritin.

Börek tepsisini yağlayıp bir yufkayı haşlamadan yayın ve üzerine yağ gezdirin; bir yufkayı da üzerine yaymak için yine haşlamayın.

Kalan sekiz yufkayı kaynamakta olan tuzlu suda 1-2 dakika haşlayın ve soğuk suya daldırdıktan sonra süzgece alarak süzdürün. Sonra, kuru bir peçeteye hafifçe suyunu aldirarak tepsideki yufkanın üzerine yayın. Diğer yufkalardan dördünü daha aynı şekilde haşlayıp aralarına yağ gezdirerek tepsiye döşeyin. Beşinci yufkanın üzerine kıymalı börek içi döşeyin. Öteki dört yufkayı da haşlayıp aralarına yağ gezdirerek yaydıktan sonra kalan haşlanmamış yufkayı en üste yayın ve üzerini kalan yağla yağlayın. Orta ısı fırında 35-40 dakika pişirdikten sonra 10-12 santimlik kârelere kesip servis yapın.

İÇ HAZIRLANIŞI:

Kıymalı: 300 gram orta yağlı koyun kıymasını 2-3 adet ince kıyılmış ya da rendelenmiş kuru soğan ve 1 çorba kaşığı yağla fazla kurutmadan ve tuz ekleyerek kavurup biraz da karabiber ekin.

Not: Su böreği içine konacak harca, diğer böreklerde olduğu gibi, süt ve yumurta koymayın. Böreğin karakteristik özelliklerini bozacak değişik karışımlardan sakınıniz.