



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

4 yumurta
4 yumurta ölçüsüyle su (yumurta kabuğuna su doldurularak ölçülür)
alabildiğince un
4 su bardağı süt veya su
250 gr. margarin
250 gr. peynir
Maydanoz

Yumurtalar kırılır. Yumurta kabuğuyla su ilave edilir. Az tuz ve un konup katı bir şekilde yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Hamur 10 eşit parçaya bölünüp her bir parça oklavayla ince yufkalar şeklinde açılır, her birinin arası eritilmiş margarinle iyice yağlanır. Tepsiyeye yerleştirilir. 40 cm. çapındaki tepsi en uygun olanıdır. 5 yufkadan sonra içine peynirli maydanoz elimizle iyice serpiştirilir. Aynı şekilde 5 yufka daha açılarak araları yağlanır. Kalan yağ en üst yufkaya sürülerek önceden ısıtılmış 200° fırında 40-45 dakika pişirilir. Üstü kızaran böreğimiz fırından alınıp 4 su bardağı süt dökülerek tekrar fırına sürülür. Suyunu çekmesi bekletilip 5 dakika sonra çıkarılır. Tepsideki börek uygun bir kaba ters çevrilerek servis yapılır.

[ML® Su Böreği için tıklayın](#)[ML® Kolay Su Böreği için tıklayın](#)



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020