



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 300 gr suböreği harcı için tel peynir
- 1 Tatlı Kaşığı Ucuyla tuz
- 1 Demet maydanoz
- 6 Adet yumurta
- 1 Kahve Fincanı su
- 1 Paket sana hamurışı margarin

Unu geniş bir kaba alalım ortasına yumurta su ve tuzu ekleyip parmak uçlarıyla karıştıralım katı bir hamur oluncaya kadar en az 30 dakika yoğuralım hamuru 10-12 bezeye bölüp altını üstünü unlayarak tek tek incecik açalım kurumaması için yufkaları 4 e katlayalım diğer bezeleride aynı şekilde açalım tel peyniri elimizle didelim maydanozları incecik kıyalım margarin eritelim tepsiyi yağlayalım geniş bir tencerede 1 tatlı kaşığı tuz ekleyip bol su kaynatalım ayrı bir tencerede bol soğuk su hazırlayalım hazırladığımız yufkaları kaynar suda yarım dakika pişirelim daha sonra soğuk suya batıralım ardından yufkaların elimizle fazla suyunu alarak tepsiye dizelim her katın arasına eritilmiş sana margarinden gezdirelim yufkaların yarısını döşeyince peynir ve maydanoz koyalım aralarına margarin serperek aynı şekilde devam edelim en üstünede margarin gezdirerek fırını 200 derecede ısıtalım yaklaşık 40 dakika pişirelim suböreğini büyük yuvarlak servis tabağına ters çevirerek servis yapalım.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.07.2022