



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMALI SU BÖREĞİ

350 gram un (7 kahve fincanı)  
50 gram un (açmak için) (1 kahve fincanı)  
125 gram tam yağlı yoğurt  
5 adet yumurta sarısı  
10 gram tuz (1/2 çorba kaşığı)  
KREMA İÇİN:  
200 gram çiğ krema, ya da süt (3/4 bardak)  
50 gram rende kaşar peyniri (2 kahve fincanı)  
400 gram beyaz peynir  
2 yumurta  
1/2 demet dereotu  
1/2 demet maydanoz  
İÇİNE:  
150 gram tereyağı, ya da margarin (7 1/2 çorba kaşığı)

1 Hamur açılan tahtaya; 7 kahve fincanı un eledikten sonra unun ortasını havuz gibi açmalı ve bu yere 5 adet bütün yumurta, yarım çorba kaşığı tuz ile 125 gram koyu tam yağlı yoğurt koyarak karıştırarak ve yoğurarak bunları sıkıca hamur yapmalı ve bu hamuru yuvarlayarak az uzattıktan sonra bunları 9 eşit parçaya kesmeli ve kesilen parçaların üstlerine bastırmalı, yassıltıktan sonra üstlerine nemli bir bez örtmeli ve yarım saat dinlenmeye bırakmalıdır.

2 Yarım saat sonra hamurları, teker teker alarak bunları, üstü unlanmış tahtada merdane ile küçük bir tabak yuvarlaklığında büyütmeli, sonra da büyütmüş olduğumuz her bir hamuru birkaç kez oklavaya sararak, sarılmış olduğu halde uçlarına bastırmak ve yuvarlamak, sonra oklavadan çıkararak başka bir ucundan tekrar sararak bu 8 parça hamurdan yalnız bir tanesini böreği içinde pişirecek olduğumuz 24 - 26 santim yuvarlaklığındaki tepside iki misli, diğer 8 tanesi ise tepside 3 parmak daha büyük olmak üzere hamurları büyüterek yuvarlak açmalıdır.

3 Sonra, açılmış hamurlardan büyük olanını alarak bunu, içi hafifçe yağlanmış olan tepsiye kenarlarından taşarcasına döşemeli, sonra da diğer hamurları teker teker alarak bunları, içinde kaynar bir halde 16 bardak su ve bir buçuk kahve fincanı tuz olan tencereye atarak, tuzlu suda ancak 1 dakika kadar haşlamalı, sonra da haşlanmış her hamuru imkân oranında yırtmadan, özenle sıcak sudan çıkararak, üstüne hafifçe ılık tereyağı serpilmiş olan ikinci hamurun üstüne, tepside taşmadan buruşuk bir şekilde döşemeli, bir kat haşlanmış hamur, bir kaşık erimiş yağ olmak üzere eldeki hamurların yarısını böylece tepsiye döşemeli, ksonra da bunların üstlerine, aşağıda anlatıldığı gibi hazırlanmış peynirli krema içine eşit olarak yaydıktan sonra kremanın üstüne de yine aynı şekilde kalan diğer hamurları haşlamak, tepsiye döşemeli, bunların üstlerine de yanlarından taşan ilk hamurun kenarlarını kapatmalıdır.

4 Hamurların döşenmeleri sona erince, üstüne kalan yağ gezdirdikten sonra, tepsiyi orta kuvvetteki fırına sürerek üstü kızarıncaya kadar bir, bir çeyrek - bir buçuk saat arasında pişmeye bırakmalı, sonra üstüne ya büyük bir tabak ya da başka bir tepsi kapatarak ve altüst ederek böreği tabağa almalı ve servis yapmalıdır.

İçin hazırlanması: Bir kaba, çatalla ezilmiş 40 gram beyaz peynir koyduktan sonra buna sırasıyla, 2 kahve fincanı rende kaşar, ya da gravyer peyniri, 2 bütün yumurta, üç çeyrek bardak çiğ krema, ya da süt, kıyılmış yarımşar adet de maydanoz ve dereotu katmalı ve hepsini iyice bir karıştırmalı ve kullanmalıdır.

Not: Börek içi; 20 gram süt, 100 gram çiğ krema, 25 gram rende kaşar, 200 gram ufalanmış beyaz peynir, 2 adet bütün yumurta, bir buçuk demet dereotu kullanarak da yapılabilir.