



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ VE PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

6-8 kişilik Gerekli malzeme:

7 su bardağı un

7 yumurta

1 çay bardağı su

1 çay kaşığı tuz

250 gr tereyağı

İç malzeme:

500 gr patates

2 soğan

300 gr lor peyniri

1 çorba kaşığı margarin

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

Un, yumurta, su ve tuzu karıştırıp yoğurun. Üzerini nemli bezle örterek 20 dakika bekletin.

Patatesleri haşlayıp kabuklarını soyun. Tavla zarı şeklinde doğrayın. Soğanları soyup kıyın. Margarini eritip

soğanı kavurun. Ateşten alıp lor peyniri, patates, tuz ve karabiberi ilave edin. Hamuru 9 bezeye ayırın ve

üzerlerine nişasta serperek oklava ile tepsi büyüklüğünde açın. Suyu tencerede kaynatıp tuz ilave edin.

Tereyağını kızdırın. Açtığınız yufkalardan 7 tanesini kaynar suda teker teker bir dakika haşlayın. Kevgirle çıkarıp

soğuk suyun içine batırın. Suyunu süzün. Fırın tepsisini yağlayıp kalan yufkalardan birini tepsiye yayın. Üzerine

2-3 kaşık tereyağı sürün. Haşladığınız yufkalardan 3 tanesini aralarına tereyağı sürerek üst üste yerleştirip iç

malzemeyi yayın. Üzerine kalan yufkaları aralarına yağ sürerek üst üste yerleştirin.

Kalan haşlanmamış yufkayı serip kalan yağı sürün. 175 dereceli fırında 60 dakika pişirin.

[ML® Su Böreği için tıklayın](#)