



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ SU BÖREĞİ (KÜTAHYA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hamur için;  
5 yumurta  
Yarım çay bardağı su  
Aldığı kadar un  
Tuz  
İç malzemesi için;  
700 gr peynir  
Tereyağı  
Sıvıyağ  
Maydanoz

Kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Hamur 10[?]a bölünür. Yapılan bezeler incecik açılır ve serilir. Hamurun ikisi gömlek için ayrılır. 1 tanesi yağlanmış tepsiye yayılır. Üzerine kızdırılmış sıvıyağla karıştırılmış yağla yağlanır. Kalan hamurlar haşlanır. Önce soğuk suya sonra ilitire alınır. Suyu süzülünce tepsiye serilir. Her katı yağlanır ve içlenir. Hamurlar bitince haşlanmayan 2. Hamur üzerine serilir ve yağlanır. 200c[?]de pişirilir.

