



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

RAMAZAN SU BÖREĞİ

Hamuru için:

4 tane yumurta

5 su bardağı un

1 çay bardağı su

200 gram eritilmiş tereyağı

Yarım tatlı kaşığı tuz

Haşlamak için:

1,5 litre sıcak su

1/2 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı zeytinyağı

Bir dilim limon

İçi için:

Beyaz peynir

1 demet maydanoz

Unu eleyin ve büyük bir kaba alın. Tuzu ekleyin. Unun ortasını elinizle havuz gibi açın. Yumurtayı katıp, kenarlardan başlayarak un ve yumurtayı birbirine yedirerek yoğurun.

Hamurun toparlanması için yavaş yavaş suyu ekleyin. Toparlanan hamuru, mutfak tezgâhınızın üzerine alın.

Uzun bir süre iyice özleşene kadar hamuru yoğurmaya devam edin ve en az 1,5 saat hamurun üzerine bir bez örtün ve bekletin.

Hazırladığınız hamuru 10 eşit parçaya ayırın ve üzerini kurumaması için bir bezle kapatın. Hamur açacağınız yeri unlayın. Hamur bezelerini oklava yardımıyla incecik açın. Yufkaların ince olması önemli. Her yufkayı bir bez üzerine serin.

10 Hamur bezesini de açtıktan sonra kolay haşlamak için yufkaları üst üste koyun ve ortadan ve uzunlamasına keserek hepsini bir anda dörde bölmüş olacaksınız.

Açtığınız hamurları haşlamak için; derin bir tencereye sıcak su, tuz ve limon sıkın. Su kaynamış olmalıdır.

Kaynayan suya açtığınız hamurları birer birer ilave edin. Sürekli kontrol edip bir kevgir yardımıyla parçalanmaması için yavaşça çevirerek yumuşayana kadar haşlayın. Haşladığınız hamurları tel bir süzgecin üzerine alın ve sularının süzülmesini sağlayın.

Böreğin iç harcı için; maydanozu incecik kıyın. Beyaz peyniri sertliğine göre rendeleyin ya da bir çatal yardımıyla ezin. Kıyılmış maydanozla birlikte harmanlayın.

Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın. 1 kuru yufkayı tepsinin en altına serin. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin.

Hazırladığınız peynirli iç harçtan üzerine serpiştirin. Ardından haşladığınız 1 yufkayı ekleyin. Ardından yine harcınızdan ilave edin. Bunu son bir yufka kalana kadar yapın ve her haşlanmış yufka üzerine mutlaka erimiş tereyağı sürün.

En son kalan kuru yufkayı da tepsinin üstüne yerleştirin ve tereyağı sürün.



© lezzetler.com tarif no:150331 • adl:Ramazan Su Boregi • g6nderen:Oyalı • indirme tarihi:04.04.2025 - 14:21