



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (AHLAT - BİTLİS)

Ahlat Kaymakamlığı

Bir tepsiye yedi tane yumurta kırılır, unla katı bir hamur yoğrulur. Hamur 18 adet kunt (topak) olacak biçimde eşit parçalara bölünerek bunlar çok ince olmayacak (baklava yufkasından kalın olacak biçimde) şekilde oklavayla açılır. 8 adet yufka dörde bölünerek her biri sıcak suda haşlanır, sudan süzgeçle çıkarılarak iyice süzildükten sonra kurulanmak üzere temiz bir bezin üzerine serilir.

Tepsi yağlanır, önce haşlanmayan yufkalardan bir kat serilir ve üzeri kızarmış tereyağıyla yağlanır, sonra haşlanmış olanlardan bir kat serilerek her kat yağlanır. Böreğin orta katmanına gelinceye kadar bu böyle devam eder. Orta yerine gelince peyniri ya da kıyması (neyle yapılması isteniyorsa) yufkanın üzerine düzgün bir şekilde serilir. Diğer yufkalar da aynı şekilde kat kat yerleştirilerek tepsi doldurulur ve fırına verilir. Fırından çıkarılınca su serpilerek üstü kapatılır. Bıçakla kare şeklinde dilimler halinde kesilip sıcak olarak servise sunulur.