



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (ARTVİN)

6 yumurta
1 yemek kaşığı su
2 çay kaşığı tuz
250 g eritilmiş tereyağı
Un
3 dilim civil peyniri
1 demet maydanoz
Tuz

Yumurtaları bir yoğurma kabının içine kırın.

Bir çorba kaşığı suyu, iki çay kaşığı tuzu yumurtalara ekleyin ve çırparak karıştırın.

Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde azar azar un ilave ederek yoğurun.

Elde ettiğiniz hamuru nemli bir bezin altında 15 dakika dinlendirin. Dinlenen hamuru aynı büyüklükte 12 bezeye ayırın ve bezeleri teker teker ince bir şekilde açın.

Peyniri ince ince parçalara ayırıp kıyılmış maydanoz ile karıştırın.

Tepsiyi yağlayın.

Açılan yufkalardan ilkini tepsiye kuru olarak yayın.

Oldukça geniş bir tencereye bol miktarda su koyun ve içine bir buçuk çorba kaşığı tuz atıp kaynamaya bırakın.

Kaynayan suya yufkalardan birini açık bir şekilde daldırın. Delikli bir kepçe yardımıyla alt üst ederek hamurla birlikte 2-3 taşım kaynatın.

Ayrı bir tencereye bol miktarda soğuk su koyun ve kaynayan tencereden aldığınız yufkaları soğuk su tenceresine iki avuç arasında sıkın.

Islak yufkayı tepsideki kuru yufkanın üzerine yayın ve üzerine eritilmiş tereyağı gezdirin.

En üste koyacağınız yufka dışında bütün yufkalara aynı işlemi uygulayın (kaynar su, soğuk su, tereyağı).

6. yufkaya geldiğinizde üzerine hazırlanan peynir karışımını serpin.

En üste koyacağınız yufkayı da haşlamadan kuru olarak yayın. Sadece üzerini yağlayıp çatala birkaç yerinden delin.

Önceden ısıtılmış fırında, orta ısıda, altı üstü kızarıncaya kadar pişirin.

NOT: İsteseniz kalın tepside, hafif ateş üzerinde çevire çevire kızartabilirsiniz. Diğer tepsinin yardımıyla ters yüz edilip öbür yüzünü de bu şekilde kızartabilirsiniz.

