



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (BARTIN)

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

Hamuru İçin:

1 kg un

7 adet yumurta

1 yemek kaşığı tuz

1,5 su bardağı su

İç Harcı için:

1 su bardağı sıvıyağ

Yarım kg tereyağı

1 kg peynir

1 demet maydanoz

Hamur için gerekli olan bütün malzemeler karıştırılır ve yoğrulur. Hamur 5 dk dinlendirilir. 9 peziye ayrılır. Ayrı bir kaptaki iç harcı için gerekli olan bütün malzemeler karıştırılır. Parçalara bölünen pezilerden bir tanesi açılarak haşlanmadan yağlanan tepsiye yayılır. Bir tencerede içine tuz atılarak su kaynatılır. Açılan peziler suda haşlanır. Haşlanan yufkalar sıcak sudan alınıp soğuk suya atılır ve sudan çıkarılarak tepsiye yayılır. Her katın arasına hazırlanan iç harc yayılır. Üzerine kalan tereyağ dökülür. Kalan son pezi de haşlanmadan tepsinin üzerine serilir. Ocağın dört gözü açılarak her iki tarafı da pişirilir.

