



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (BİNGÖL)

Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Tüm hamur mazlemelerini geniş bir yoğurma kabına alın. 1 su bardağı ılık suyu ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Kıvama gelen hamuru 8 bezeye ayırın. (Bezeler avucunuzun büyüklüğünde olacak) Daire şeklindeki fırın tepsisini sıvıyağ tereyağı karışımı ile yağlayın ve ilk bezeyi tepsi büyüklüğünde açın. Geniş bir tencerede 4 litre suyu kaynatın, kaynayan suyun içine sıvıyağ ve tuzu ekleyin. Tepsi büyüklüğünde açtığınız yufkayı kaynayan suda 1-2 dakika kadar haşlayın. Spatula yardımıyla haşlanan yufkayı alın ve hemen diğer tencere içinde beklettiğiniz soğuk suya atın. Yufkayı yağladığınız tepsiye yerleştirin. Üzerine tereyağı karışımından yayın ve ufaladığınız beyaz peynirden serpin. Tüm yufkalar bitene kadar aynı işlemi yapın. Son yufkayı yerleştirdikten sonra yufkaların üzerine hafifçe bastırarak düzeltin ve üzerine kalan tereyağlı karışımdan sürün. Tepsiyi ocağın büyük gözüne koyun, orta ateşte çevirerek önce ilk yüzünü sonra diğer yüzünü kızartın. Sıcak ya da ılık servis yapın.

