



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (BİNGÖL)

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

6 yumurta
1 kahve fincanı su
Tuz
Aldığı kadar böreklik un
250 gr tereyağı ve sıvı yağ karışımı
Haşlama suyu:
1 tencere tuzlu kaynar su
1 tencere soğuk su
İç harcı:
Beyaz peynir
Rende kaşar
Maydanoz

Unun ortası açılır, yumurta, tuz ve su ile yoğrulmaya başlanır. Kulak memesinden biraz sert olacak şekilde hamur özleşene kadar yoğrulur. 10 bezeye ayrılır. Hamurun üzeri nemli bezle örtülüp 30 dk. dinlendirilir. Yufkalar tek tek açılır. Birinci yufka haşlanmadan yağlanmış tepsiye kenarları dışarı sarkacak şekilde yerleştirilir. Diğer yufkalar sıcak tuzlu suda çok az haşlanıp hemen soğuk suda şoklanır. Şoklanan hamurların fazla suyu kevgir üzerinde süzdürülür. Yufkaların arasına erimiş tereyağı ve sıvıyağı karışımı gezdirilir. 5 yufkadan sonra iç harcı koyup aynı işleme devam ediyoruz. Son yufka haşlanmadan tepsinin üzerine kapatılır ve tereyağı gezdirilir. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.