



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SU BÖREĞİ (ELAZIĞ)

Elazığ İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Elazığ'da börekler arasında en çok sevileni su böreğidir. Yapımı çok zahmetli ancak son derece zevkli ve güzel olan su böreği yörenin damak zevkini yansıtır.

Yapılışı:

Önce böreğin hazırlanacağı tepsi hafif yağlanarak bir kenara bırakılır. Daha sonra açılan yufkalar dörde bölünerek hafif ateşte kaynayan suyun içine atılarak haşlanır. Haşlanan hamurlar sudan alınarak düzenli bir şekilde tepsiye yerleştirilir. Bu suretle oluşturulan her tabakanın arasına önceden hazırlanan rendelenmiş peynir ve çok ince kıyılmış maydanozdan oluşan iç serpiştirilir. Bu işlem tamamlandıktan sonra tepsi fırına verilir. Belli bir oranda kızartıldıktan sonra kareler halinde kesilen börek, servise hazır hale gelir.

[ML® Su Böreği için tıklayın](#)