



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (ERMENEK KARAMAN)

<https://ermenek.bel.tr>

500 gr un
4 yumurta
300 gr tam yağlı beyaz peynir veya kavurma
1 demet dereotu
1 demet maydanoz
150 gr tereyağı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çorba kaşığı yoğurt

Unu, yumurta, 1 tatlı kaşığı tuz, yoğurt ve 50 ml su ekleyip karıştırın. Yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamuru 12 parçaya bölüp parçaları unlanmış bir zemine yerleştirin. Üzerine nemli bir bez örterek 20 dakika kadar dinlendirin. Peyniri bir çatalla ezin. Dereotu ve maydanozu ince ince kıyın ve peynire ilave edip karıştırın. Fırına dayanıklı yuvarlak bir kabı yağlayın. Unlanmış bir zeminde 12 hamur parçasından birini kaptan biraz daha büyük açıp kabın içine yerleştirin. Büyük tencerede 1 çorba kaşığı tuz ve zeytinyağı ekleyerek su kaynatın. 10 açılmış hamuru suyun içinde ikişer dakika haşlayın. Kalan hamuru haşlamayın. Haşlanan hamurları soğuk su dolu kasede durulayın ve süzün. Sarı kenarları içe doğru katlayın ve en üste haşlanmayan hamur parçasını kapatın. fırına verin. 30-35 dakika kadar pişirilir.

Not: Ermenek ve Çevresinde su böreği iki şekilde olur. Biri peynirli diğeri kavurma olur ve özellikle tepside odun ateşinin üstünde pişirilir.

