



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ (ERZURUM)

Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi

Bir tepsiye yedi yumurta hesabıyla yoğrulan hamur, 12 bezeye ayrılır, açılan yufkalar tuzlu kaynar suda haşlanarak tepsiye dizilir. İlk yufka ile son yufka haşlanmadan serilir. Altıncı yufkanın arasına civil peynir ve maydanoz konulur, diğer yufkalarla tepsi hazırlanır, yufkaların arası bol tereyağı ile yağlanır. Fırında veya ocak üzerinde kızartılır. Böreğin arasına kıyma veya haşlanmış pirinç koyanlar da vardır.

© lezzetler.com tarif no:143796 • adı:Su Böreği (Erzurum) • gönderen:Seçil Anlı • indirme tarihi:01.04.2025 - 10:00