



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

SU BÖREĞİ (ERZURUM)

Erzurum İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yalnız yumurta un ve tuzla yapılan böreklik hamur iyice yoğrulur ve dinlendirilir.

Parçalara ayrılıp teker teker açılır ve tuzlu kaynayan suda haşlanır.

Haşlanmış yufkalar soğuk sudan geçirilip kevgirde bekletildikten sonra ivedilikle yağlanmış tepsiye alınır.

Her bir yufkanın arasına bolca eritilmiş tereyağı dökülerek ıslak yufkalar üst üste dizilir.

Böreğin tam ortasına gelecek şekilde bolca civil peynir ve maydanoz konur.

Tekrar tereyağıyla, kalan yufkalar dizilir.

En son ve en ilk yufka haşlanmaz. Börek ya ocakta çevrilerek kızartılır yahut fırında kızartılır.

