SU BÖREĞİ (ERZURUM)

Börek hamuruna, her künde (parçaya) bir yumurta isabet edecek edecek şekilde kırılır. Hamur kuvvetlice en az yarım saat yoğrulur. Yufkalar tepsinin büyüklüğüne göre açılır. Yufkanın ince olması böreğin tadı yönünden önemlidir. Tepsinin altı yağlanır, açılan ilk yufka haşlanmadan tepsinin altına serilir. Yufkalar kaynayan suya atılır ve bir dakika bekletilir. Sıcak sudan çıkan hamur soğuk su tenceresine atılır. Oradan çıkan yufkalar kuru bir bezle suyu alındıktan sonra tepsiye serilir. Serilen yufkaların arasına eritilmiş yağ gezdirilir.Yufkaların yarısı serildikten sonra tepsiye bol civil peynir (tel peynir) ve maydanoz serpiştirilir. Geri kalan yufkalar haşlanarak ve araları yağlanarak tepsiye yerleştirilir. En üste konan yufka haşlanmaz. Bilahare ocak üstünde yavaş yavaş kızartılır. Bir yüzü kızartıldıktan sonra ters yüz yapılarak diğer yüzüde aynı şekilde kızartılır. Sıcak sıcak servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:67703 • adı:Su Böreği (Erzurum) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:23.04.2024 - 09:55