



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ (ESKİŞEHİR)

Malzemeler:

6 yumurta

1 kahve fincanı yoğurt

Yarım çorba kaşığı tuz

Aldığı kadar un

Peynirli iç için:

1 büyük kalıp beyaz peynir (300 gr.)

1 demet dereotu-maydanoz

1 yumurta

3 çorba kaşığı margarin

3 çorba kaşığı tereyağı (yufkaların aralarını yağlamak için)

Hazırlanışı:

Bir tencereye 6 yumurta, 1 kahve fincanı yoğurt, yarım çorba kaşığı tuz konup karıştırılır. Aldığı kadar elenmiş un ile sertçe bir hamur yapılır. İyice yoğrulur. 10- 12 parçaya ayrılır. Üzeri örtülü olarak 15- 20 dakika dinlendirilir. Her parça unlanarak 2 mm. inceliğinde açılır. Bir tanesi yağlanmış tepsiye kenarlardan sarkacak şekilde yayılır. Diğer yufkalar dörde bölünerek kaynar tuzlu suda 1 dakika haşlanıp, soğuk su bulunan başka bir kaba alınır. Sonra hafifçe kurulanır. Tepsie büzgülü olarak serilip her defasında erimiş yağ gezdirilir. Hamurun yarısı bitince peynirli iç konur. Diğer yufkalar da aynı şekilde serilip kenarlardan sarkan parça üzerine çevrilir. Bolca yağlanıp fırında veya ocakta çevrilerek kızartılır. İçin hazırlanması: Rendelenmiş peynir, yumurta doğranmış, maydanoz, dereotu karıştırılır.