



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ (GİRESUN)

Hüsne Demirel - Sibel Ayyıldız

Sıvıyağ, yumurta, süt ve un ile hamur yoğurulur.

Yufka niteliğinde açılarak temiz bir bez üzerine serilir.

Bir tencerede su kaynatılır. Tuz ilave edilir.

Ayrı bir kaba soğuk su konur. Yine tuz ilave edilir.

Yufkalar teker teker önce kaynamakta olan sıcak suya, sonrada soğuk suya atılır.

Suyu süzüldükten sonra yağlanmış tepsiye sıra ile 3 adet yufka, önceden hazırlanmış peynir ve maydanoz karışımı konulur.

Yufkaların üzerine eritilmiş tereyağı veya arzuya göre zeytinyağı dökülür.

Yufka ve iç malzeme koyma işlemine bu şekilde devam edilir. Kızgın fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.