



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (GİRESUN)

Hatice Demirkıran

4 adet yumurta

Yarım bardak su

1 kaşık ev yapımı yoğurt

1 tatlı kaşığından az tuz

Hamur kulak memesi kıvamına gelinceye kadar un

Harcı için (isteğe göre):

Peynir, kıyma, maydanoz, karabiber

Hamur yoğrulduktan sonra bir saat dinlendirilir.

Dinlendirilen hamur, 14 beze olacak şekilde yumurta büyüklüğünde yuvarlanır.

Her beze, baklava hamurundan kalın olmak suretiyle çok inceltimeden açılır. Bu kısım, açılan hamurların kaynayan suya bırakıldığında dağılmaması ve yırtılmaması için önemlidir.

Hamurların tamamı açıldıktan sonra ocakta çok derin olmayan bir tencereye su koyularak kaynatılır ve çokça tuz atılır.

Diğer tarafta yuvarlak bir alüminyum tepsi, kenarları dahil olmak üzere eritilmiş tereyağıyla yağlanır.

İlk yufka kuru olarak tabana serilir ve üzeri yağlanır.

Ocaktaki su kaynamaya başladığında, açılan hamur dikine olacak şekilde suya bırakılır, kevgirle batırılır ve su tekrar kaynamaya geçinceye kadar tencerede tutulur.

Çok geçirmeden tahta kaşık yardımıyla ortasından alınır ve direkt başka bir kapta bulunan soğuk suyun içine bırakılır.

Buradan, iyice süzülerek tepsiye, ilk yufkanın üzerine serilir. Bu işlem 7. yufkaya kadar her iki tarafı da olmak üzere tereyağıyla bolca yağlanarak tekrarlanır.

Yedinci yufkada iç harcı ilave edilir ve 13. yufkaya kadar kaynatma ve ekleme işlemi devam eder.

Son (14.) yufka ıslatılmaz, altı ve üzeri bolca yağlanarak en üste koyulur, böylece işlem tamamlanır. Çatal yardımıyla muhtelif delikler açılır ve ister fırında ister gazlı ocakta çevirerek kızartılır.

Not: Su böreği, Anadolu'nun tüm mutfaklarında yer almakla birlikte yapılışı yöreden yöreye değişiklik gösterir. Ben sizinle Doğu Karadeniz yöresine ait çok kalın bir hamur yumağına dönüşmeyen, baklava kıvamında bir su böreği tarifidir.



