



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SU BÖREĞİ

Ustalık isteyen bir börektir. Diğer böreklerden farkı yufkasının yumurtalı olması, bir nebze daha kalın açılması ve hamurunun tepsiye döşenmeden önce tuzlu suda haşlanmasıdır. Hamur, aralara erimiş tereyağı konarak tepsiye dizilir, araya da bir kat harç konur. Pek çok yörede, örneğin Karadeniz bölgesinde peynirli iç koymak yaygınken, bazı bölgelerde, örneğin Konya'da kıymalı iç kullanılır, bazen de ıspanaklısı yapılır. Çarşıda yapılan su böreğinin altına ve üstüne bir kat baklava hamuru koyarak altının ve üstünün çıtır olması sağlanır.

---

© lezzetler.com tarif no:172360 • adı:Su Böreği • gönderen:Selver Somuncu • indirme tarihi:02.04.2025 - 06:12