



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (HASKÖY BULGARİSTAN)

AB Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı
Meriç Sanal Mutfağı

500 gr un (2 su bardağı)
1 yemek kaşığı sirke
7-8 adet yumurta
Tereyağı
Peynir
Lor peynir
Su
Tuz

Yumurta, su, tuz, sirke ve undan hamur yoğrulur. Orta sertlikte hamur elde edilene kadar yoğrulur. 15 dakika beklemeye bırakılır.

Hamurdan 10-12 aynı büyüklükte top ayrılır ve onlardan ince yufkalar açılır.

Açılan yufka böreğin pişirileceği tepsinin büyüklüğünde olmalıdır.

Yufkalar üst üste dizilir, yapışmalarını için aralarına temiz kağıt konulur.

Bütün yufkalar hazır olduktan sonra ocağın üzerine geniş kaba tuzlu su konulur ve kaynatılır, ayrı kaptaki da tuzlu soğuk su hazırlanır. Kapların geniş ve sığ olması gerekir.

İlk yufka yağlanmış tavaya başka işlem yapılmadan konulur. Üzerine yağ sürülür. İkinci yufka birkaç saniye için kaynar suya batırılır, çıkarılıp derhal soğuk suya batırılır, daha sonra gevğir yardımıyla çıkarılıp süzülür ve tepsideki yufkanın üzerine serilir.

Diğer yufkalar da aynı şekilde hazırlanır, her birinin üzerine tepsiye konulduktan sonra yağ sürülür.

3-4 yufka arayla bol bol ufalanmış peynir veya lor peynir serpilir (peynir yumurta ile karıştırılmaz).

Son yufka en üste, sıcak ve soğuk suya batırılmadan konulur. Börek önceden ısıtılmış orta fırında pembeleşene kadar pişirilir.

Not: "Su böreği" Bulgaristan'ın başka bölgelerine de, özellikle de Türk geleneksel mutfağına has olsa da, anket araştırmasında Mineralni bani'den cevap veren kişiler su böreğini belediyeleri için geleneksel olarak göstermişlerdir. Böreğin hazırlandığı bayramlar Ramazan Bayramı, Kurban Bayramı, yılbaşı, doğum günleri ve mevlitlerdir. Börek Mineralni bani belediyesinde her yıl 8 mart Kadınlar gününde düzenlenen ve köyden kadınların katıldığı yemek yarışması ile de ilgilidir.