SU BÖREĞİ

https://www.sabah.com.tr

4 adet yufka
400 gram beyaz peynir (yumuşak, ufalanmış)
1/2 demet maydanoz (kıyılmış)
1,5 su bardağı süt
1/2 su bardağı soda
2 adet yumurta
1/2 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı susam ve çörekotu karışımı
1 yemek kaşığı tereyağı (börek için kullanılan kalıbı yağlamak için)

Bir karıştırma kabı alınıp süt, soda, yumurta ve sıvı yağı aktarılır ve karıştırılır.
Ayrı bir kaseye peynirleri ufalayıp kıyılmış maydanozları eklenip karıştırılır.
Kullanılacak kap yağlanır ve ardından susam-çörek otu karışımı kalıba serpiştirilir.
1 adet yufka kalıba orantılı bir şekilde yerleştirilir.
Diğer yufkalardan birisi dörde bölünüp hazırlanan sosa batırılır kalıbın içine yerleştirilir.
Üzerine peynirli karışımın yarısı koyulur.
Kalan yufkalardan birisi daha dörde bölünüp sosa batırıldıktan sonra peynirlerin üzerine yerleştirilir.
Geriye kalan peynirli karşım da yeniden koyup son yufkayı da dörde bölüp soslanarak yerleştirilir.
Kalıptan sarkan yufkalar içe doğru katlanıp böreğinizi tamamlanır
170 derece fırında yaklaşık 45 dakika kadar pişirilir. Pişen böreği 15 dakika dinlendirip ters çevirerek kalıptan çıkardıktan sonra su böreği servis hazır hale gelir.

© lezzetler.com tarif no:157952 • adı:Su Böreği • gönderen:Doctor • indirme tarihi:21.05.2024 - 10:20