



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (KAHRAMANMARAŞ)

Kahramanmaraş Valiliği
Hacı Ali Özturan

4 tane yufka
Yarım su bardağı süt
1 küçük margarin
Yarım parça beyaz peynir
3-4 yumurta
1 bağ maydanoz

Yumurtalar bir kaba kırılarak çırpılır. Üzerine ılık süt konur. Sonra hafif eritilen yağ konur ve karıştırılır. Bir tepsi yağlandıktan sonra üzerine bir yufka serilir. İki yufka ise küçük parçalara ayrılarak yağlı süte konur ve karıştırılır. Bu karışım dolaba alınır ve 20 dakika bekletilir. Sonra karışım, tepsideki yufkanın üzerine yayılır. Ara ara maydanozlu peynir konur ve üzeri yufka ile kapatılır. Böylece hazırlanan su böreği fırına verilir.

Not: Maydanozlu peynir, süte karıştırılarak da yapılabilir.