SU BÖREĞİ (KARABÜK)

TC Karabük Valiliği

6 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı süt
1 çay bardağı su
1,5 kg un
1/2 kg beyaz peynir
1/2 kg tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
Tuz
Maydanoz

Yumurta, yoğurt, su, tuz ve un ile hamur yapılır ve iyice yoğrulur. Hamurlar dinlendirildikten sonra 12 pazıya ayrılır. Pazılar yufka halinde açılır. Geniş bir kapta tuzlu* su kaynatılır. Yufkalar teker teker bu suda haşlanır. Haşlanan yufka soğuk su içine alınır ve su^u süzülerek tepsiye yerleştirilir. Üzerine eritilmiş tereyağı sürülür. Bu işler 6 yufka yerleştirilinceye kadar devam eder. Arasına maydaıozlu lor serilir. Diğer 6 yufka haşlanarak aynı işlemle üzerine serilir. Ocakta pişirilir, sıcak servisi yapılır.

© lezzetler.com tarif no:86252 • adı:Su Böreği (Karabük) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:25.05.2024 - 14:42