



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (KARAMAN)

Karaman İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

MALZEMELER

Yumurta 6 yumurta
yoğurt 3 çorba kaşığı
tuz yarım çorba kaşığı
un 4 su bardağı
kıyma 500 gr
soğan 1 adet
maydanoz yarım demet
domates 1 adet
karabiber 1 çay kaşığı
tereyağı 3 çorba kaşığı

YAPILIŞI:

- 1) 6 yumurta, yoğurt, tuz ve un ile yoğurularak şerte bir hamur yapılır. Hamur 10 parçaya ayrılarak üzeri örtölù olarak 15-20 dakika dinlendirilir.
- 2) Her parça 2 mm inceliğinde açılır. Bir tanesi yağlanmış tepsiye kenarlarından sarkacak şekilde yayılır.
- 3) Diğerk yufkalar dörde bölünerek kaynar tuzlu suda 1 dakika haşlanıp, soğuk su bulunan başka bir kaba alınır. Sonra hafifçe kurulanır.
- 4) Tepsiye büzgölù olarak serilip, her defasında erimiş yağ gezdirilir.
- 5) Hamurun yarısı bitince kıymalı iç konur.
- 6) Kıymalı iç için: Kıyma bir tavada kavrulur, soğan domates ilave edilerek biraz daha kavurduktan sonra maydanoz ve karabiber ilave edilerek ocaktan alınır. Ilınınca kullanılabilir.
- 7) Kıymalı iç konulduktan sonra diğerk yufkalar da aynı şekilde serilip, sarkan parça üzerine çevrilir. Üzeri bolca yağlanıp, fırında kızartılır.
- 8) Üzerine sadece yumurta sarısı da sürülebilir.