



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

4 Yumurta
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İÇİ;
Beyaz peynir veya kıyma
Maydanoz

Hamur malzemesi ile orta sertlikte böreklik hamur yoğrulur 15 dakika dinlendirilir 8 eşit parçaya bölünür oklava ile açılarak tuz ve yağ damlatılmış kaynar suda ikiye bölünmüş yufkalar haşlanır yağlanmış en alta haşlanmamış tüm yufka serilir üste 3 kat haşlanmış yufka serilir arasına peynirli iç konularak kalan yufkalar serilir en üste yine haşlanmamış yufka yerleştirilerek ocak üzerinde kısık ateşte çevrilerek pişirilir.

