SU BÖREĞİ (KIRŞEHİR)

https://www.kulturportali.gov.tr

6 Adet Yumurta
2 Kaşık Tereyağı
1 Fiske Tuz
Alabildiği kadar Un
Harcı için:
Peynir
Kıyma
Maydanoz

Yumurtalar kırılıp tuz eklenir ve unda katılarak biraz katıca bir hamur eldi edilir. (Yapışmaması için ele biraz zeytinyağı alınarak yoğrulur.) Daha sonra 12 bezeye ayrılır ve biraz dinlendirilir. Bezelerden ince yufkalar açılır genişçe bir tencereye önceden su doldurulup içine tuz atarak kaynatılır. Kaynayan suyun içine yufkalar tek tek atılarak 30 saniyeye kadar pişirilip soğuk su dolu başka bir kabın içine atılıp yufkaların suyu alınarak altı yağlanmış tepsiye serilir. Yufkaların altı tanesi için aynı işlem uygulanır (iki yufka arasında sıvı yağ veya tere yağ gezdirilir) hazırlanan peynirli veya kıymalı harç orta kata serilir , kalan altı yufka içinde yine ilk pişirme işlemi uygulanarak serilir en üst kata yine biraz zeytinyağı veya tereyağı gezdirilir ve üstten bıçaklarla delikler açılır ve orta ısıdaki fırınında Pembeleşinceye kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:115859 • adı:Su Böreği (Kırşehir) • gönderen:Berna Avar • indirme tarihi:22.04.2025 - 22:36