



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SU BÖREĞİ (KONYA)

5 adet yumurta
1 su bardağından biraz eksik su
1,5 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
5 su bardağı un
İçi için:
500 gram yağsız kıyma
1 adet kuru soğan
Tuz
Karabiber
Maydanoz

Hamur için gerekli malzemeleri derin bir kaba alıp yoğurun.

12 adet beze yapıp bir saat dinlendirin.

Börek tepsisine erimiş tereyağı ve sıvı yağ dökülüp biraz çörek otu serpin.

Bezenin birini oklava yardımıyla açıp tepsiye serin.

Diğer bezeleri de tek tek açarak temiz bir örtünün üzerinde koyup hafif kurummasını bekleyin.

Kuruyan yufkaları üst üste aldıktan sonra dörder parçaya bölün. Dört parçaya ayrılmış ilk 5 yufka, böreğin alt kısmını diğer 5 yufka ise üst kısmını oluşturacak.

Alt için ayırdığınız parçaları tek tek kaynayan tuzlu suya atın.

Parçanın her tarafı suya değdikten sonra tel süzgeç ile alıp ve soğuk suya daldırın.

Daha sonra kevgirin üzerine düzgün bir şekilde serip el yardımı ile suyunu süzün.

Sıcak ve soğuk sudan geçirdiğiniz yufkaların her birini börek tepsisine dengeli bir şekilde serin.

Kıymalı harcı hazırlayıp, tepsinin her tarafına eşit miktarda dağıtın.

Harcın üzerini kapatacak kadar kuru yufkalardan serdikten sonra böreğin alt katı için uyguladığınız işlemi tekrarlayın.

Başta üzeri için ayırdığınız bezeyi, börek tepsisini kaplayacak kadar açın ve su böreğinin on ikinci katı da serince tepsiyi ocağın üstüne alın.

Kısık ateşte, tepsiyi hiç durmadan çevirerek böreğin altını kızartın.

Üst tarafının da kızarması için tepsinin üzerine, büyüklüğüne denk bir diğer bir tepsi kapatarak böreği ters yüz edin.

Bu sırada tepsiye biraz daha yağ ilave edin.

Ters çevirdiğiniz böreği yavaşça tepsiye kaydırın ve diğer tarafı da kızartın.

Böreğinizi sıcak sıcak servis edin.



© lezzetler.com tarif no:146572 • adı:Su Boregi (Konya) • gönderen:ay işiği • indirme tarihi:02.04.2025 - 10:58