



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SU BÖREĞİ (MANİSA)

Manisa İl Kültür Müdürlüğü

Malzeme:

1 kg un, 16 yumurta,

1 demet maydanoz,

500 gr kıyma, 2 paket margarin,

150 gr tereyağı, karabiber, tuz.

Yapılışı:

Unun içine 8 adet yumurta, 1 yemek kaşığı tuz katılıp su ile kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar yoğrulur.

Margarin eritilerek ikiye bölünür, yarısı kıyma kavurmakta, yarısı da tepsi yağlamakta kullanılır. Kıyma eritilen margarinle kavrulup, soğutulur. Kalan 8 yumurta kıymanın içine kırılır, tuz, karabiber ve maydanoz eklenir.

Hamurun tamamı 8 parçaya bölünerek oklava yardımıyla yufka haline getirilir. Tepsi yağlandıktan sonra 2 yufka

arasına maydanoz katılarak tepsiye yayılır. Bir tencerede tuzlu su kaynatılıp, 4 adet yufka 6'şar parçaya

bölünüp, kaynamakta olan tuzlu suyun içinde iyice pişirilir. Daha sonra kevgirle alınıp, başka bir kaptaki soğuk

suya bırakılır. Oradan alındıktan sonra süzğüye konulup, suyu süzdürülür. Kavrulmuş kıyma karışımı 4'e bölünüp

dörtte biri tepsiye yufkanın üzerine serilir. Kıymanın üstüne sudan çıkan yufka parçaları serilir.

Bu şekilde mevcut kıymalarla sudan çıkan yufkalar 3'er sefer serilir. En üstte kalan 2 yufka arasına maydanoz

serpilerek, böreğin üstü örtülür. Bu şekilde odun kömüründe pişirilerek servis yapılır.