



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (ORDU)

Ordu İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

5 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
½ kg. beyaz peynir
½ demet maydanoz
Üzeri için:
250 gr tereyağı

Maydanoz, peynir ve tereyağı dışında ki malzemeler birlikte karıştırılarak tok bir hamur haline getirilir. Küçük küçük parçalara ayrılır. Yufka niteliğinde açılarak temiz bir bez üzerine serilir. Bir tencerede su kaynatılır. Tuz ilave edilir. Ayrı bir kaba soğuk su konur. Yine tuz ilave edilir. Yufkalar teker teker önce kaynamakta olan sıcak suya, sonrada soğuk suya atılır. Suyu süzüldükten sonra yağlanmış tepsiye sıra ile 3 adet yufka, önceden hazırlanmış peynir ve maydanoz karışımı konulur. Yufkaların üzerine eritilmiş tereyağı veya arzuya göre zeytinyağı dökülür. Yufka ve iç malzeme koyma işlemine bu şekilde devam edilir. Kızgın fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Kare şeklinde kesilerek servis yapılır.

