



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

8 su bardağı un

5 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Biraz ılık su

İçine:

Yarım kilo peynir

Biraz maydanoz

1 paket margarin

Böreği pişirmek için:

Biraz yağ

Yufkaları ıslamak için:

3 litre sıcak su

1 tatlı kaşığı tuz

2 kaşık sanayağ

Yufkaları ıslamak için:

3 litre soğuk su

1. Hamurun tüm malzemelerini bir kaba boşaltırız. Ortadan karmaya başlarız. Bir yandanda az az su ilave ederiz. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edesiye kadar yoğrulur.

2. Bu hamurdan 10-11 adet yufka yapılır.

3. Tepsi güzelce 2-3 çorba kaşığı yağ ile yağlanır. İlk yufka tepsinin ölçüsüne göre açılır ve tepsiye yerleştirilir. Üzerine 2 çorba kaşığı yağ gezdirilir. (2 adet yufka suda haşlanmaz. Bunların biri tepsinin tabanına konur, diğeri en üstüne)

4. Diğer yufkalar kaynamakta olan suyun olduğu tencerede yada tepside (su kaynayınca içine tuz ve yağ ilave edilir.) 1 dakika kadar bekletilir. Delikli kepçe ile alınır. Soğuk suyun içine atılır ve hemen alınır. Tepsiye dizilir. Haşlanan yufka suyun içinde büzüşüyor. Sudan çıkınca tepsiye dizerken elinizle çok az düzeltirseniz iyi olur.

5. Üzerine peynir rendesi dizilir. Üzerine tekrar haşlanmış yufka, bu yufkanın üzerinede az yağ gezdirilir. Üzerine haşlanmış yufka konur. Daha sonra peynir derken en son yufka haşlanmadan tepsinin üzerine düzgünce yerleştirilir.

6. Ocak üzerinde tepsiyi sık sık çevirerek kısık ateşte her iki tarafıda pişirilir.



