



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

1 kilogram un
1 su bardağı süt
3 adet yumurta
6 yemek kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı tuz
400 gram beyaz peynir
4-5 dal maydanoz

Unu yoğurma kabına alın ve ortasını havuz şeklinde açın.
Yumurta, tuz ve sütü ekleyip kulak memesi kıvamına gelene kadar iyice yoğurun.
Hamurunuzdan eşit bezeler alıp elinizle yuvarlayın.
Aldığınız bezeleri oldukça ince bir şekilde açın.
İlk bezeyi fırın tepsinizin kenarlarından sarkacak şekilde açın ve tepsiye yerleştirin.
Diğer açtığınız yufkaları da dört parçaya bölün.
Tencerenin yarısına kadar su ekleyip kaynatın.
Dört parçaya böldüğünüz yufkaları kaynayan suya atın.
1-2 dakika kadar haşlayıp sudan çıkarın ve soğuk su olan kaseye alın.
Ardından sudan çıkarıp süzün.
İç harcı için; maydanozu ince ince kıyıp peynirle karıştırın.
Tereyağını eritin ve tepsinin en altındaki yufkaya sürün.
Daha sonra üzerine haşlanmış yufkaların yarısını yayın ve her katmanı yağlayın.
Yufkaların yarısını serince üzerine iç harcını ekleyin ve kalan yufkaları da aralarını yağlayarak aynı şekilde yayın.
En son en alttaki yufkanın tepsinin kenarından sarkan kısımlarıyla böreğinizi kapatın ve tekrar yağlayın.
Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

