SU BÖREĞİ

8 yumurta
½ çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Ara katlar için:
200 gr tereyağı
Üzeri için:
1 yumurta

Yumurta ve sıvı yağı geniş bir kaba alın. Ardından tuzu ve elenmiş unu ekleyin.
Hamuru güzelce yoğurun ve yumuşaması için bekletin.
Yumuşayan hamuru bezelere bölün. Bezeleri nemli bezin içerisinde bekletin.
Bezeleri oklava yardımıyla açın. Açtığınız hamurları kaynar suda haşlayın ve suyunu süzün.
Haşlanmış yufkayı tepsiye alın. Erittiğiniz tereyağını haşlanmış yufkaların arasına sürün. Bir kat yufka bir kat tereyağı olacak şekilde su böreği tarifini hazırlayın.
Hamurun kenarlarını bir bıçak yardımıyla tepsinin içine doğru bastırın.
Böreğin üzerine bir yumurtayı sürün ve 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:148886 • adı:Su Böreği • gönderen:anka kuşu • indirme tarihi:08.05.2024 - 19:29