SU BÖREĞİ

https://www.elele.com.tr

Hamuru için:
5 su bardağı un
5 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr sade yağ (tereyağı)
1 çay bardağı su
İçi için:
½ kg peynir
1 demet maydanoz

Yumurtaları, su, tuz ve unla karıştırarak katı bir hamur yapın. On bezeye ayırın. Nemli bez altında 20 dakika dinlendirin. Bezeleri 1 mm kalınlığında tek tek açın. (İki yufkayı böreğin altında ve üstünde kullanılmak üzere ayırın.) Açılan yufkaları dörde bölün. Büyük bir tencereye su, tuz ve bir yemek kaşığı zeytinyağı koyarak kaynatın. Su kaynayınca yufkaları kaynayan suya birer birer atıp 2-3 dakika haşlayın. Delikli kepçe ile alıp içinde soğuk su olan kaba atın. Sonra ters çevrilmiş delikli süzgecin üzerine koyarak temiz bir bezle suyunu alın. Fırın tepsisini bolca yağlayın. En alta bir adet kuru yufka serin. Onun üzerine de haşlanmış yufkaların yarısını serin. Araya peynirli iç döşeyin. Kalan haşlanmış yufkaları peynirin üzerine serin. Eritilmiş sadeyağı aralarına serpiştirin. En üste kuru yufkayı kapatıp, üzerine sadeyağ gezdirin ve kızgın fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:151220 • adı:Su Böreği • gönderen:çukurovalı • indirme tarihi:05.05.2024 - 11:27