# SU BÖREĞİ

Melceü't - Tabbahin (Mehmed Kâmil 1844)
Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı Yayınları

Matlûbü'l-mikdâr dakîk-i hâs eleyip su komayarak kabul etdiği kadar yumurta ve bir miktar tuz ile yoğurup on iki yahut on dört pare edip her birini vazolunacak tepsi miktarı açtıkta ikisini terk edip bakisini bir büyücek tencere içine su doldurup bir miktar tuz ile gereği gibi kaynadıkta mamul yufka ları tek tek pişirip delikli kevgire çıkarıp suyu süzüldükte tekrar temiz astar ile kurulayıp usul ile buruşuklarını açalar.
Badehu rûgan-ı sâde yakıp hazır edip tepsiyi bu yağ ile yağladıkta mukaddem terk olunan çiğ yufkayı serip üzerine bir kaşık yanmış yağdan koyarak yufkanın nısfı oldukta kıyma veya peynir hangi murat ise âdeta sabık börekler gibi iç yapıp koyalar yine üzerine baki yufkayı birer kaşık yağ ile döşeyip tamam oldukta üzerine terk olunan çiğ yufka eşini koyup kor üzerinde aheste pişip altı kızardıkta usul ile çevirip taraf-ı dîğeri dahi kızardıkta indirip bıçak ile keserek tabağa istif oluna.
Pek hafif börek olur.
Yufkalar sıcak sudan çıkarıldıkta suyu süzülmek için delikli kevgire konuldukta kevgirin kubbeli tarafına konulsa daha âsân olur. Çünkü toplanır ise açılması güçdür.

© lezzetler.com tarif no:155503 • adı:Su Böreği • gönderen:hamdiye hanım • indirme tarihi:28.04.2024 - 02:45