SU BÖREĞİ

10 yumurta
1 kilo un
250 gr. beyaz peynir (veya kıyma)
2 maydanoz
1 baş soğan
250 gr. yağ

Akı ve sarısiyle beraber 10 yumurtayı tuzla iyice çırpınız, unu, yumurtaya yavaş yavaş içirerek dökünüz ve hamur haline getiriniz.
Hamuru, oklava ile 40 adet ince börek yufkası halinde açınız.
Bu yufkaları teker teker, önce kaynamakta olan suyun, sonra da oradan çıkarıp, soğuk suyun içine batırıp alınız.
Yufkaları yine teker teker ince bir tülbentle hafifçe sıkınız.
Yirmi adet yufkayı, aralarına margarin veya Urfa yağı sürerek, kat kat tepsiye diziniz.
Diğer bir kapta ezilmiş beyaz peynir ve maydanozla hazırlanmış malzemeyi (bu soğanla kavrulmuş kıyma da olabilir) 20 kat yufkanın yüzüne yayınız.
Geri kalan 20 yufkayı yine aralan yağlanmış olarak, peynirin üzerine kat kat diziniz.
En üste yağlanmış bir yufka koyup, tepsiyi orta hararette bir fırına vererek 20 dakika pişiriniz.

Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 21.06.2021

© lezzetler.com tarif no:156931 • adı:Su Böreği • gönderen:Doctor • indirme tarihi:11.05.2024 - 10:40