



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SU BÖREĞİ

1 kilo un  
150 gram tereyağı  
1 bardak sıvı yağ  
5 yumurta  
Yarım kilo beyaz peynir  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Su

Bir kaba aldığınız unun ortasını havuz gibi açın.

Yumurtayı ortasına kırın, tuzunu atın, azar azar su ilave ederek yoğurmaya başlayın.

Sert kıvamda bir hamur elde etmelisiniz. 10 dakika ara verip tekrar yoğurun.

Bir 10 dakika daha yoğurduktan sonra hamuru 12 eşit parçaya ayırın.

Bu sırada içini hazırlayın. Peyniri rendeleyip ince ince kıydığınız maydanozla karıştırın.

Bütün bezeleri teker teker tepsinin büyüklüğünde açın. İlk yufkayı tepsiye serin. Bir tencereye su doldurup bir tatlı kaşığı tuz ilavesiyle kaynatın.

Başka bir kaba da soğuk su koyun. Bir tavada tereyağı eritip sıvı yağ ile karıştırın.

Açtığınız yufkaları teker teker önce sıcak suda bir dakika haşlayın, sonra soğuk suya atın. Hemen bir süzgeçle çıkarıp tepsiye serin daha sonra ikinci yufkaya geçin. Orta katına peyniri serpiştirin. En son yufkayı haşlamadan serin, üzerini kalan yağla yağlayın.

Tepsiyi ocağa alıp kısık ateşte çevirerek pişirin. Altının piştiğinden emin olun. Üzerine başka bir tepsi kapatarak alt üst ettikten sonra diğer tarafını da kısık ateşte pişirin.

