SU BÖREĞİ

Tam buğday unu (Aldığı kadar)
6 yumurta
Yarım çay bardağı su
Tuz
İçi ve üzeri için:
250 gram çökelek
1 demet maydanoz
1/2 kg tereyağı (tercihe göre daha az olabilir)

2 su bardağı un bir kaba konulur ortası açılarak, yumurtalar, su ve tuz konulur.
Parmaklarla karıştırılarak özleştirilir ve 20 dakika boyunca katı bir hamur elde edene kadar yoğurulur.
Hamur kesilerek hava kabarcığı kalmaması olmuştur demektir.
10-12 bezeye kesilerek ayrılır.
Unlanarak bezeler tek tek açılır.
Çok ince açılmalıdır.
Her yufka bitiminde kurumasın diye dörde katlanarak bir bez üzerine konulur.
Peynir ve maydanozla iç harcı hazırlanır.
Tereyağı bir kapta eritilir.
Bol soğuk suyu bir kaba koyalım.
Geniş bir tepsi yağlanır.
Büyük bir tencerede içerisine tuz atılır ve kaynatılır.
Hazırlanan yufkalar önce kaynar suda 1-2 dakika pişirilir çıkarılır.
Soğuk su olan kaba konur ve hafif elle suyu sıkılarak yağlanmış tepsiye hamur buruşturularak yayılır.
Her hamur arasına bir kaşık tereyağı serpilir.
Yufkaların yarısı işlem tamamlanınca üzerine iç harcı dağıtılarak konulur.
Sonra kalan yufkalar aynı işlemle üzerine yayılır.
Üstüne yağ serpilir.
200°C ısıtılmış fırında 40 dakika alt üst kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkarılır ve servis tabağına ters konularak hazırlanır.

© lezzetler.com tarif no:158528 • adı:Su Böreği • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:10.05.2024 - 01:58