



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 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 konular ortası açılarak, yumurtalar, su ve tuz konular.

Parmaklarla karıştırılarak özleştirilir ve 20 dakika boyunca katı bir hamur elde edene kadar yoğrulur.

Hamur kesilerek hava kabarcığı kalmaması olmuştur demektir.

10-12 bezeye kesilerek ayrılır.

Unlanarak bezeler tek tek açılır.

Çok ince açılmalıdır.

Her yufka bitiminde kurumasin diye dörde katlanarak bir bez üzerine konular.

Peynir ve maydanozla iç harcı hazırlanır.

Tereyağı bir kaptan 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 konular 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 konular.

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.

