



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

4 adet yumurta
2 çay bardağı su
Aldığı kadar un
2 çorba kaşığı tereyağı
Tuz
İçi için:
250 gram tulum peyniri
1 demet maydanoz
4 su bardağı soğuk su

Derin bir kabin içine bir miktar unu eleyin. Ortasını havuz şeklinde açarak yumurtaları, suyu ve bir tutam tuzu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar, un ekleyerek yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örterek yarım saat dinlendirin. Hamurdan 9 beze koparın. Her bezeyi tepsi büyüklüğünde açın. Yağlanmış fırın tepsisine 3 adet yufkayı aralarına erimiş tereyağı sürerek üst üste koyun. Tulum peynirini ince kıyılmış maydanoz ile karıştırın. Harcın yarısını 3 kat yufkanın üzerine yayın. Kalan 3 yufkanın arasına tereyağı sürüp tepsiye yerleştirin. Kalan peyniri yufkaların üzerine yayıp, diğer yufkaları da yine arasına tereyağı sürerek en üste kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardığınız tepsinin üzerine 4 su bardağı soğuk su dökün ve 5 dakika daha fırında tutun. Dilimleyerek sıcak olarak servis yapın.

