SU BÖREĞİ

6 adet yumurta
Yarım çay bardağı su
Aldığı kadar un
Tuz
250 gram tereyağı
İçi için:
500 gram beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 adet yumurta

Yumurtaları derin bir kabın içine kırın. Suyu ekleyip birlikte çırpın. Tuz ve unu ekleyip iyice yoğurun. Hamuru 1 saat dinlendirdikten sonra, 12 parçaya ayırın. Yufkaları tepsi büyüklüğünde açın. Büyük bir tencerede suyu kaynatın. Kaynayan suda yufkaları tek tek haşlayın. Daha sonra, kaynar su içinden soğuk su dolu bir kaba alın. Yufkaların sularının süzülmesi için önce bir süzgece, daha sonra bir havlu üzerine alın. Tereyağını eritip tepsiyi yağlayın. Yufkaların 6 adedini, aralarını yağlayarak üst üste tepsiye dizin. iç harcı için peyniri çatalla ezin. ince kıyılmış maydanozu ve yumurtayı ekleyip karıştırın. Harcı hamurların üzerine yayın. Kalan 6 adet yufkayı aralarını yağlayarak harcın üzerine döşeyin. Böreği kare kare kesip üzerine kalan tereyağını gezdirin. Önceden ısıtılmış 220 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:158997 • adı:Su Böreği • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 19:14