SU BÖREĞİ

Hamuru için:
5 su bardağı un
4 adet yumurta
Bir tam su bardağından biraz daha az su
200 gram tereyağı
Yarım tatlı kaşığı tuz
Haşlamak için:
1,5 litre sıcak su
Yarım tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
Hamurları ve fırın tepsisini yağlamak için:
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay bardağı zeytinyağı
İç harcı için:
600 gram beyaz peynir
1 demet maydanoz

Unu oval bir karıştırma kabına eleyerek alın. Tuzu ekleyin. Unun ortasını elinizle havuz gibi açın. Yumurtayı katıp, kenarlardan başlayarak un ve yumurtayı birbirine yedirin.
Hamurun toparlanması için azar azar 2/3 su bardağı suyu ekleyin. Yavaş yavaş toparlanan hamuru, mutfak tezgahınızın üzerine alın. Avuç içinizle bastırarak sertleşip iyice özleşene kadar hamuru yoğurmaya devam edin.
Hazırladığınız hamuru 10 eşit parçaya ayırın. Mutfak tezgahınızın üzerini unlayın. Hamur bezelerinin iki tanesini kullanacağınız fırın tepsisinin boyutundan biraz daha büyük olacak şekilde oklava yardımıyla incecik açın.
Kalan sekiz adet hamur bezesini, fırın tepsinizin büyüklüğü ile doğru orantılı olarak açtığınız diğer iki adet hamur parçasına oranla biraz daha kalın olacak şekilde oklavayla açın.
Açtığınız hamurları haşlamak için; derin bir tencereye sıcak su, tuz ve zeytinyağını aktarın.
Kaynayan suya açtığınız hamurları birer birer ilave edin. Sürekli kontrol edip bir kevgir yardımıyla parçalanmaması için yavaşça çevirerek yumuşayana kadar haşlayın. Haşladığınız hamurları tel bir süzgecin üzerine alın ve sularının süzülmesini sağlayın.
Böreğin iç harcı için; maydanozu incecik kıyın. Beyaz peyniri sertliğine göre rendeleyin ya da bir çatal yardımıyla ezin. Kıyılmış maydanozla birlikte harmanlayın.
Fırın tepsisini tereyağı ile yağlayın. Fırın tepsinizden daha büyük bir şekilde açtığınız hamur parçalarının bir tanesini tepsinin tabanına yayın. Üzerini 1 çay bardağı zeytinyağının bir kısmı ile yağlayın.
Hazırladığınız peynirli iç harçtan üzerine serpiştirin. Fırın tepsinizin boyutuyla doğru orantılı bir şekilde açtığınız 8 adet hamur parçasını aralarını yağlayıp peynirli iç harç koyarak bu şekilde üst üste dizin. En altta kalan hamur parçasının fazla kısımlarını içe doğru katlayın.
Fırın tepsinizin boyutundan daha büyük bir şekilde açtığınız bir diğer haşlanmış hamur parçasını tepsinin en üst kısmına yerleştirin. Dışarıda kalan kısımlarını elinizle tepsinin tabanına doğru ittirin. Üzerini kalan zeytinyağı ile yağlayın.
Su böreğini, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 60 dakika pişirin. Oda ısısında içini çekmesi için 10-15 dakika kadar beklettiğiniz böreği dilimledikten sonra servis edin. Sevdiklerinizle paylaşın.

Not: Hamurları, parçalanmaması için çok fazla karıştırmadan yeteri kadar haşlamaya özen gösterin. Oklava ile açıp haşladığınız hamurlar fırında da pişmeye devam edeceğinden kabarık ve kat kat ayrılan bir börek hazırlamış olacaksınız. Böreğin aromasının yoğun olması için; 1 çay bardağı zeytinyağı yerine aynı oranda eritilmiş tereyağı ile hamur katlarını yağlayabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:159494 • adı:Su Böreği • gönderen:gül • indirme tarihi:12.05.2024 - 04:38