



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SUBÖREĞİ

Tuğrul Şavkay

250 gr. tereyağı (16 çorba kaşığı)

Tuz

Peynirli harç için:

350 gr. beyazpeynir

1 adet yumurta

1 bağ maydanoz (ince kıyılmış)

Kıymalı harç için:

100 gr. tereyağı, (6,5 çorba kaşığı)

200 gr. soğan (ince kıyılmış), (2 orta boy)

500 gr. kıyma

Tuz

Taze çekilmiş karabiber. Hamuru için:

5 adet yumurta

600 gr. un (4 4/5 su bardağı)

Önce içini hazırlayın. Eğer peynirli yapacaksanız bir kaptan peyniri ezip, yumurta ve ince kıyılmış maydanozla karıştırın. Kıymalı yapacaksanız yağı bir tavada eritip, soğanları ekleyin. Soğanlar pembeleşince kıymayı katarak birkaç dakika kavurun, tuzunu ve biberini serpip ateşten alın.

Yumurtaları bir yoğurma kabına kırıp, biraz su ile çırpın. İçine unu katarak azar azar su ekleyip yoğurun, yumuşak ve pürüzsüz bir hamur hazırlayın. Hamuru on iki topağa ayırıp yuvarlayın ve unlayın.

Topaklardan ikisini bir yanda tutun, kalanları oklava ile unlayarak yufka inceliğinde açın. Her bir yufkayı bohça gibi dörde katlayın ve üst üste tepsiye yerleştirin.

Büyük bir tencerede tuzlu su kaynatın. Su kaynayıncaya, her seferinde yalnızca bir yufkayı açıp suya koyarak yaklaşık 2 dakika haşlayın. Parçalamadan sudan alıp, düzgünce bir süzgece çıkarın. Diğer yufkaları da haşlayıp, aynı süzgece koyun.

Bu arada, ayırdığınız iki topağı böreği yapacağınız tepsi büyüklüğünde açın. Tavada tereyağını kızdırıp, tepsiyi bu yağla yağlayın. Açtığınız yufkalardan birini yağlanmış tepsiye yayın. Haşlanmış yufkalardan altısını, aralarına kızdırdığınız tereyağından gezdirerek teker teker ve eşit kalınlık vererek tepsiye yayın. Üzerlerine hazırladığınız kıymalı ya da peynirli harcı koyun. Harcın üzerine, yine aralarına yağ gezdirerek kalan dört adet haşlanmış yufkayı serin. En üste haşlanmamış olan ikinci yufkayı kapatın. Bir bıçakla tepsinin kenarlarını aşan fazlalık varsa kesin ve üstteki yufkanın kenarlarını bıçağın ucu ile tepsinin içine itin.

Kalan tereyağını yeniden kızdırıp, tepsideki böreğin üzerine gezdirin. 180°C ısıtılmış fırında ya da çok kısık ateşte böreği pişirin. Ocakta pişiriyorsanız altı kızarıncaya kadar kızartıp, tepsiyi kapatıp, böreği ters çevirin ve tekrar ateşe koyarak alta getirdiğiniz kısım da kızarıncaya kadar pişirip, ateşten alın.

Pişen böreği iri kareler halinde keserek sıcak servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:159861 • adı:Suböreği • gönderen:Göl • indirme tarihi:04.05.2025 - 05:19