SU BÖREĞİ

Hamuru için:
3,5 su bardağın
1,5 tatlı kaşığı tuz
6 adet yumurta
Haşlamak için:
1,5 litre sıcak su
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
Ara katları için:
1/2 çay bardağı sıvı yağ
125 gram tereyağı
İç harcı için:
600 gram beyaz peynir

Yumurtaları bir kase içerisine kırın. Üzerine tuzu ekleyip iyice karıştırın. Karışımın üzerine unu ekleyip tahta kaşıkla toplayın ve sonra yoğurmaya başlayın. Su böreği hamuru yapışkan bir hamur olmalıdır. Orta yumuşaklığa ulaştığında yoğurmayı bırakın.
Un serptiğiniz bir tezgaha alın ve elinizi unlayarak bezelerinizi ayırmaya başlayın. Bezelerinizi mandalina büyüklüğünde hazırlayabilirsiniz.
Bezelerinizi un serptiğiniz bir tabağa yerleştirip üzerine bir buzdolabı poşeti kapatarak yarım saat bekletin.
Tereyağına sıvı yağ ekleyip ocakta eritip böreğinizin katlarına sürmek üzere hazırlayın.
Yarım saat sonra ilk bezenizi açıp ince bir yufka haline getirin. Tepsinizin tabanına eritilmiş yağı sürdükten sonra bir yağlı kağıt serip pişmemiş ilk yufkanızı serin.
Üzerine çok az eritilmiş yağdan sürün. Derin bir tencerenin içine bolca su, bolca tuz ve biraz da sıvı yağ ekleyip iyice kaynatın.
Kaynamış suya açtığınız bezelerden ikincisini atıp 30 saniye kadar kaynatın. Bu sırada, kenarlara yapıştığını fark ederseniz, bir kepçe yardımıyla yavaşça kenarlardan çıkarabilirsiniz.
Yufkanızı 30 saniye kadar kaynattıktan sonra hemen çıkarın ve buz gibi suyun içine atın.
Suyun içerisinde biraz beklettikten sonra yufkayı çekerek çıkarın ve fazla suyunu hafifçe sıkın.
Yufkayı ilk yufkanın üzerine serin ve tüm katmanların üzerine erimiş yağı sürmeyi unutmayın. Tepsinin ortasına ulaştığınızda araya peynirli harcınızı yerleştirin ve diğer katmanları da tamamlayın.
Böreğinizin en üst katına da erimiş yağı sürdükten sonra önceden ısınmış alt üst ayar 210 derece fırında 1 saat 15 dakika pişirin.
Fırından çıkan böreğin üzerine kağıt mutfak havlusu serip 10 dakika bekletin.
Ardından dilimleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:163239 • adı:Su Böreği • gönderen:Doctor • indirme tarihi:11.05.2024 - 20:06