SU BÖREĞİ

6 adet yumurta
2 çay kaşığı tuz
Yarım çay bardağı su
Aldığı kadar un (Birazcık sert bir hamur olacak)
İçi için:
250–300 gr beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Aralarına sürmek için:
150 gr. tereyağı (eritilir)
Haşlamak için:
Tuz
Su

Yumurtalar tuzla çırpılır. Yarım çay bardağı su eklenir. Azar azar un ilave ederek hamur yoğurulur. İç harcı için peynirler ezilir, maydanozlar minik minik doğranıp karıştırılır. Hamurumuz o sırada dinlenmiş olur. Hamur on bezeye bölünür. Kurumaması için bezelerin üstü örtülür. Tezgaha un serpilerek, bezeler incecik olana dek, tepsi boyutunda açılır. Açılan bezeler temiz bir örtü üstüne serilir. O arada büyükçe bir tencereye su konur, kaynamaya bırakılır. Tencerede kaynatılan suya 2 yemek kaşığı tuz eklenir. Böreğin pişeceği tepsi, eritilmiş tereyağı ile yağlanır. Yufkalar kaynayan tuzlu suda 30-35 saniye haşlanır. Ardından hemen soğuk su dolu bir kaba alınır. Böreğin alt zemini için beş tane yufka haşlama işleminden geçip her katı eritilmiş tereyağı ile yağlanarak, beş katın sonunda iç harç ilave edilir. Kalan beş yufkaya da yine haşlama işlemlerini yaparak ve aralarına her kata tereyağı sürerek tepsiye alınır. Son katın da üzerine bolca erimiş tereyağından dökülür ve fırçayla yayılır. Börek fırına girmeden önce dilimlenir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana dek kontrollü olarak pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:166275 • adı:Su Böreği • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:12.05.2024 - 02:40