SU BÖREĞİ

2/5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
4 adet yumurta
Haşlamak için;
1 litre su
1 yemek kaşığı sıvıyağ
1 çay kaşığı tuz
75 gram tereyağı ve yarım çay bardağı sıvıyağ
Harcı için:
450 gram beyaz peynir

Hamurları çok fazla haşlamayın.
Bir kasenin içine yumurtaları, tuzu ekleyip çırpın.
Unu yavaş yavaş koyup yoğurun.
Yoğurma işlemi sonrası hamuru parçalara ayırıp bir tepsiye koyun ve dinlenmeye bırakın.
O sırada tencereye suyu, tuzu ve yağı koyup kaynatın.
Su tam kaynayınca tezgahta oklavayla hamurları açın.
İyice açtığınız hamurları haşlanmış suyun içine bırakın.
15 saniye sonra hemen çıkarın.
Arasına eritilmiş tereyağı ve sıvıyağ karışımını sürün.
Akabinde beyaz peyniri ezip koyun.
Her bir hamur katmanını aynı şekilde yapın.
En son katmanın üzerini de iyice tereyağı sürün.
200 derecelik fırında 1 saat boyunca pişirin.
Böreğinizi sıcakken kesmeyin. Soğuduktan sonra kesip servis edin.

© lezzetler.com tarif no:170339 • adı:Su Böreği • gönderen:gül • indirme tarihi:11.05.2024 - 21:44