SU BÖREĞİ

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

Hamuru için:
600 g un
5 adet yumurta
2 adet yumurtanın sarısı
30 ml su
1 çorba kaşığı tuz
Açmak için:
125 g un
100 g nişasta
Yağlamak için:
250 g tereyağı veya sadeyağ, eritilmiş
Haşlamak için:
3 litre su
1 ½ çorba kaşığı tuz
15 ml zeytinyağı
Kıymalı İç için:
400 g kıyma, yağlı
3 adet orta boy soğan, ince kıyılmış
15 g tereyağı veya sadeyağ
20 dal maydanoz, ince kıyılmış
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
Peynirli İç için
400 g beyaz peynir, küçük parçalar halinde kesilmiş
20 dal maydanoz, ince kıyılmış

Kıymalı iç harcı için kıyma ve soğanı yağda birlikte kavurun. Maydanoz, tuz ve karabiber ilave ederek çevirin. Ateşten alıp bir kenarda bekletin.
Peynirli iç harcıyla hazırlamak için peynir ve maydanozu karıştırın.
Hamuru hazırlamak için unu eleyin, ortasını havuz şeklinde açın. İçine yumurtaları kırın, suyu ilave edin ve tuz atın.
Yoğurarak pürüzsüz bir hamur elde edin. Üstünü örtüp 30 dakika dinlendirin.
Yeterince dinlenen hamuru, ovalayarak 4- 5 santim kalınlığında bir rulo haline getirinceye kadar inceltin. 10 eşit parçaya bölün.
Hamurları elinizin ayasıyla hafifçe bastırarak bezeler halinde hazırlayın ve üzerini örterek 20 dakika daha dinlendirin.
Tezgâha un ve nişasta serpin ve bezeyi oklavayla açın. Açtığınız hamurun üzerine de un ve nişasta serpin. Yaklaşık 30 santim çapında yufka açın.
Yufkayı oklavanın kenarlarından bastırarak 8-10 defa ileri geri yuvarlayın ve genişletin. Tekrar yufkayı oklavadan çıkartıp arasına un ve nişasta karışımı serpiştirin. Bu işlemi yufka 1 milim kalınlığında ve 50-60 santim çapında kâğıt gibi olana kadar en az 2 veya 3 defa tekrar ederek yufkayı inceltin.
Hazırladığınız yufkayı temiz ve kuru bir bez üzerinde bekletin.
Eş zamanlı olarak geniş bir tencerede su, tuz ve zeytinyağını kaynatın. Başka bir tencereye soğuk buzlu su koyun.
Börek tepsisini yağlayın, açtığınız ilk yufkayı kuru bir şekilde tepsiye yayın ve üzerine 1 çorba kaşığı yağ gezdirin.
Daha sonra 4 bezeyi daha 7 ve 8 numaralı işlemleri tekrar ederek teker teker açın. Açtığınız her yufkayı dinlendirdikten sonra dörde bölün.
Dörde bölünen hamurları kaynar suya teker teker atın ve 20-30 saniye haşlayın.
Ardından hemen soğuk buzlu suya atın ve sudan çıkartıp üstüne bez serilmiş bir süzgece alın.
Hamurun suyu süzüldükten sonra tepsiye hafif büzgülü, dalgalı bir şekilde döşeyin. 2 parça hamuru tepsiye döşedikten sonra üzerine 1 çorba kaşığı yağ gezdirin. Diğer 2 parça hamuru da tepsiye döşeyerek tekrar üzerine yağ koyun.
Açtığınız ve dörde böldüğünüz yufka parçalarını 13, 14 ve 15 numaralı etapları tekrar ederek tepsiye döşeyin ve üzerine peynirli ya da kıymalı harcı yayın.
Daha sonra 4 bezeyi açın. 13, 14 ve 15 numaralı etapları tekrar ederek tepsiye döşeyin.
En sona kalan 1 bezeyi 60 santim çapında açıp kuru bir şekilde hazırladığınız böreğin üstüne serin.
Böreğin üstünü yağlayıp 200°C fırında iç sıcaklığı 160°C'ye gelene kadar 20-25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:172359 • adı:Su Böreği • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:14.05.2024 - 01:58