



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SU BÖREĞİ

5 adet yumurta

Yarım kg un

1 tatlı kaşığı tuz

1 çay bardağı su

13 çorba kaşığı tereyağı

Harcı için:

200 gram az tuzlu beyaz peynir

1 demet maydanoz

Büyük bir tencerede tuzlu su kaynatın. Peyniri rendeleyin. İnce doğranmış maydanozla karıştırın. Hamur için unu eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Yumurtaları, tuzu ve 1 çay bardağı suyu karıştırıp yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Daha sonra hamuru 8 parçaya bölün. Yumruk büyüklüğünde bezeler yapın. Üzerlerini temiz bir bezle örtüp bir süre dinlendirin. Düz bir zemini unlayın. Her bezeyi unlayarak yufka büyüklüğünde açın.

Bütün bezeler bittikten sonra hamurları tencereye sığacak şekilde kesin ve altı tanesinin her birini ayrı ayrı 2 dakika tuzlu suda haşlayın. Sularını süzün.

Büyük bir tepsiyi yağlayın. Suda haşlanmamış 1 adet kuru hamuru serin. Üzerini eritilmiş tereyağı ile yağlayın. Üzerine ıslak yufkalardan bir dizi serin. Hazırladığınız için yarısını serpin. Tekrar yağlayın. Aynı işlemi hamurlar bitene dek tekrarlayın. Ancak en üstteki yufka da haşlanmamış olmalıdır.

Tepsiyi ocağa yerleştirin. Kısık ateşte çevirerek böreğin önce altını, sonra bir tepsi yardımıyla alt-üst ederek diğer yüzünü kızartın. Bunu fazla zahmetli bulanlar fırında da pişirebilir.

