



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur İçin:

4 su bardağı un

1 su bardağı su

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 tatlı kaşığı sirke

Bir tutam tuz

İç Harcı İçin:

250 gram beyaz peynir

Yarım demet taze soğan

Yarım demet taze maydanoz

Yarım çay bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

Susam veya çörekotu

Hamur için unu yoğurma kabına alın.

Ortasını havuz gibi açıp içine su, süt, sıvı yağ, sirke, ve tuzu ekleyin.

Yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru 8 eşit parçaya bölün.

Her parçayı un serpilmiş tezgah üzerinde çok ince olacak şekilde açın. Açılan hamuru yağlayın.

Açılan hamurları üst üste koyun. İlk hamuru yağlayıp, üstüne diğer hamuru koyup yağlayın ve bu işlemi bitene kadar devam edin.

En üste koyduğunuz hamuru yağlamayın.

Yağlanan en üst hamuru uzunlamasına rulo şeklinde sarın.

Hazırlanan ruloyu spiraller şeklinde dolayarak yağlı kağıt serili tepsiye yerleştirin.

Üzerine yumurta sarısı sürün ve isteğe bağlı olarak susam veya çörek otu serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişirin.

Not: Hamuru açarken un kullanmaktan çekinmeyin, böylece hamurun yapışmasını önleyebilirsiniz. İç harcınıza damak zevkinize göre baharatlar ekleyebilirsiniz. Su böreğini fırından çıkardıktan sonra üzerine temiz bir bez örtüp dinlendirirseniz, daha kolay dilimlenecektir.



