



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

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

5 adet yumurta
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İç Harcı İçin:
400 gr beyaz peynir veya lor peyniri
1 demet maydanoz
Yufkaları Haşlamak İçin:
1 yemek kaşığı tuz
Su (kaynatmak için)
Soğuk su (şoklamak için)
Yufkaların Arasına Sürmek İçin:
200 gr tereyağı (eritilmiş)

Geniş bir kaba yumurtaları kırın, suyu ve tuzu ekleyip karıştırın. Unu azar azar ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Hamuru 10-15 dakika dinlendirin.

Hamuru 10 eşit bezeye ayırın. Bezeleri un yardımıyla olabildiğince ince açın. Açtığınız yufkaları kurumaması için hafifçe unlayıp bir kenarda bekletin.

Geniş bir tencerede su kaynatın, içine tuz ekleyin. Bir tencereye de soğuk su hazırlayın. Yufkaları tek tek kaynar suya atın ve 30 saniye kadar haşlayın, ardından hemen soğuk suya alın. Fazla suyunu süzdürün.

Tepsiyi tereyağı ile yağlayın. İlk yufkayı haşlamadan tepsinin tabanına serin. Diğer yufkaları haşlayıp sererken aralarına tereyağı sürün. Yufkaların yarısını bu şekilde dizdikten sonra, iç harcı olan ezilmiş peyniri ve doğranmış maydanozu serpiştirin.

Kalan yufkaları aynı şekilde haşlayarak tepsiye dizin. Her kat arasına tereyağı sürmeyi unutmayın. En üst katı ise haşlamadan serin ve kalan tereyağını üzerine sürün.

Su böreğini önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstü kızarana kadar, yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra biraz dinlendirin ve dilimleyerek servis yapın.

