



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

Hamur için:

5 adet yumurta

5 su bardağı un (yaklaşık, kıvamına göre ayarlayın)

1 tatlı kaşığı tuz

Yeterli miktarda su (hamuru yoğururken kıvam vermek için)

İç Harç için:

400-500 gram beyaz peynir

Yarım demet maydanoz (ince kıyılmış)

Araları için:

100-150 gram tereyağı (eritilmiş)

Bir miktar sıvı yağ (tereyağıyla karıştırılabilir)

Haşlama suyu için:

Geniş bir tencere dolusu su

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı sıvı yağ

Unu geniş bir kaba eleyin, ortasını açarak yumurtaları kırın, tuzu ekleyin. Azar azar su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamuru 6 eşit bezeye ayırın ve dinlenmeye bırakın.

Her bezeyi tek tek oklava yardımıyla ince olacak şekilde açın.

Geniş bir tencerede suyu kaynatın, tuz ve sıvı yağı ekleyin. Açtığınız yufkalardan birini haşlamadan tepsiye serin (altta kuru kat olacak). Diğer yufkaları ise kaynayan suda birkaç saniye haşlayıp soğuk suya çıkarın ve süzdükten sonra tepsiye yerleştirin.

Her yufkadan sonra eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımını gezdirin. Orta kata geldiğinizde peynirli harcı (peynir ve maydanoz karışımı) eşit şekilde yayın.

Tüm katlar bitince en üst katı yine haşlanmadan veya hafifçe ıslatılarak serin. Üzerine tereyağı karışımından sürün.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar (yaklaşık 30-40 dakika) pişirin. Dilimleyerek sıcak servis edin.