SU BÖREĞİ

500 gr. un
10 yumurta
250 gr. margarin
1 demet maydanoz
1 demet dereotu
150 gr. kaşar peyniri
150 gr. beyaz peynir
100 gr. nişasta
1/2 lt. süt
Tuz

Unu hamur tahtasına eleyiniz.
5 yumurta, biraz tuz koyup ılık su ile kulak memesinden sert bir hamur yapınız.
İyice özleştiriniz.
Yuvarlıyarak 5 cm çapında bir silindir yapıp 12 eşit parçaya ayırınız.
Nemli bez altında 15 dadika dinlendiriniz.
Dinlenen bezeleri merdane ile 15-20 cm. çapında açınız, üzerine nişasta karıştırılmış un serpip 6 adedini üst üste koyunuz.
En üs tekine un serpip yaş bez altında 1/2 saat dinlendiriniz.
Sonra nişastalı unu fırça ile süpürüp tekrar nişastalı un serpip yine 6 tanesini üst üste koyunuz (un nemlenmiş olduğu için süpürmek lazımdır.)
6 tanesini birden önce merdane ile biraz açıp sonra oklavaya sararak açıp inceltiniz.
Hamur oklavaya sırılmış haldeyken en üstteki hamur katının birini açıp oklavayı kendinize doğru çekiniz, böylece en alttaki hamur üste çıkmış olur. Tekrar oklavaya sararak inceltiniz.
Her oklavaya sarmada en üsttekini yukardaki gibi bir kaydırarak üste alınız.
Böyle kaydıra kaydıra açarak hamuru 2-3 mm. incelikte açınız.
Bir tencereye bol su tuz ve 1 fincan zeytinyağı koyup kaynatınız.
Su kaynayınca yufkaları birer birer atıp 2-3 dakika haşlayıp soğuk suya alınız.
Soğuk sudan çıkarıp kuruladıktan sonra yağlanmış bir tepsiye döşeyiniz.
Tekrar bir kat daha koyup bir kepçede hazırlanan içten koyup yufkalar bitinceye kadar bir kat yufka, 1 kat iç olmak üzere tepsiye döşeyiniz.
En üstüne de yağ sürüp fırında altı üstü pembe renkte pişiriniz.
Karelere kesip servis yapınız.
İçi için, Bir kase içine, kaşar peyniri rendeleyiniz.
Kaşıkla ezdiğiniz beyaz peyniri de ilave ediniz.
5 yumurta kırıp incecik kıyılmış maydanoz, dereotu, koyup karıştırınız.
1/2 lt. kaynatılmış soğutulmuş sütü ilave ediniz.
250 gr. yağı da eritip bu karışıma ilave ediniz.
Hepsini karıştırıp börekte kullanınız.

Not: Haşlanmış yumurtaları tepsiye yerleştirirken hamurun kenar kısımları daha kalın olduğundan hep kenar kısımları üst üste getirmemeğe dikkat ediniz. 6 adedi birden açamazsınız yufkaları tek, tek açabilirsiniz.

ML® Otuzaltı Börek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:19515 • adı:Su Böreği • gönderen:nadire • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:44