SU BÖREĞİ

8 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadr un
Arası için:
1 paket margarin
İçi için:
Yarım kg beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Hamur malzemesiyle sıkı bir hamur yapılır. Yarım saat dinlendirildikten sonra 12 bezeye ayrılır. Her beze tepsi büyüklüğünde açılır. İlk yufka kuru olarak yağlanmış tepsiye yayılır. Diğer yufkalar kaynar suda 1 dakika haşlanır, ardından soğuk suya atılır, sıkarak çıkarılır. 5 yufka aralarına eritilmiş tereyağı gezdirerek üst üste tepsiye yerleştirilir. Üzerine ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanozdan oluşan iç serpilir. Daha sonra kalan 6 yufka aynı şekide aralarına tereyağı gezdirerek üst üste tepsiye yerleştirilir. Kalan tereyağı en üste sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Kare keserek servise sunulur.

ML® Samola için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:24510 • adı:Su Böreği • gönderen:aydede • indirme tarihi:23.04.2024 - 19:05