SU BÖREĞİ

500 gr. un
4 adet yumurta
Yarım limonun suyu
Yeteri kadar tuz
Yeteri kadar nişasta
İçi için:
400 gr. beyaz peynir
1 demet maydanoz
Sos için:
1 su bardağı süt
250 gr. tereyağı
3 adet yumurta

Un, yumurta, yarım limon suyu ve tuzu su koymadan yoğurun. Hamuru hazırlayın ve 15 dk. dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamuru 8 eşit parçaya bölün. Nişasta ile kâğıt kalınlığında açın. Sosu hazırlamak için tereyağını eritin. Süt ile yumurtaları çırpıp tereyağını ilave edin. Peyniri rendeleyin ve maydanozu kıyıp peynire ilave edip karıştırın. Açtığınız hamurları kaynar suda haşlayın, sonra buzlu suya çıkartın. Yağlamış olduğunuz tepsiye 4 hamuru büzerek yerleştirin ve üzerine sostan sürün. Üzerine harcını koyun ve kalan 4 hamuru da aynı şekilde tepsiye döşeyin. Kalan sosu üzerine dökün ve 160 dereceli fırında 40 dk. pişirin.

ML® Fiyonk Böreği için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:27609 • adı:Su Böreği • gönderen:glclk • indirme tarihi:27.04.2024 - 03:42