



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

MALZEMELER

Un 5 su bardağı

Yumurta 5 adet

Tereyağı 1 su bardağı

Beyaz peynir 200 gr.

Maydanoz 1 1/2 demet

Kaşar peyniri 1/2 su bardağı

Tuz

YAPILIŞI

Evvela içi hazırlayın. Beyaz peyniri ezin, içine ince doğranmış maydanozu, rendelenmiş kaşar peynirini ve sütü koyup karıştırın.

Şimdi de böreğin hamurunu yapın. Unu eleyip ortasını açın. 4 yumurta, tuz ve biraz su koyarak katıca bir hamur yoğurun. Hamuru çubuk şekline getirin ve bezelere ayırın. Tepsinin altına gelecek bezeyi daha büyük tutun. Kurumamaları için yaş bir bezle üzerlerini örtüp, dinlendirin. Bezelerin aralarına un serperek oklava ile 1 mm. kalınlıkta yufka açın. Bir tencereye bolca su ve tuz koyup kaynatın. Açılan yufkaları tuzlu suda birer dakika pişirip, ters yüz edilmiş, üstüne bez serilmiş bir süzgecin üzerine koyun. Yağlanmış Borcam yuvarlak fırın tepsisine suda pişirilmemiş ilk büyük yufkayı yerleştirin ve üzerine hafifçe eritilmiş tereyağını gezdirin. Pişirdiğiniz yufkaları kırıştırarak ve aralara yağ gezdirerek serin. Yufkanın yarısını döşendiğinizde peynirli içi her tarafına düzgünce yayın, diğerlerini de aynı işlemi geçirek yerleştirin. En üste pişirilmemiş bir yufkayı düz koyun. Üzerine bir yumurtanın sarısı ile az yağ karıştırıp sürüp orta hararettaki fırına koyun. Yarım saat sonra alt üst ederek servis yapın.