



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

SU BÖREĞİ

- Hamuru için:
- 7 su bardağı un
- 5 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Ilık su
- İç malzemesi;
- ½ kg peynir
- Maydanoz
- Eritilmiş Luna
- Böreği pişirmek için;
- 4- 5 yemek kaşığı sıvıyağ
- Yufkaları ıslamak için;
- 3 litre sıcak su
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 çorba kaşığı sıvıyağ
- 3 litre soğuk su

Hamurun tüm malzemeleri bir kaba boşaltılır. Ortadan karmaya başlanır. Bir yandan da az az su ilave edilir. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edesiye kadar yoğrulur. Bu hamurdan 10- 11 adet yufka yapılır. Tepsî güzelce 2- 3 çorba kaşığı erimiş Luna ile yağlanır. İlk yufka tepsinin ölçüsüne göre açılır ve tepsîye yerleştirilir. Üzerine 2 çorba kaşığı Luna gezdirilir. (2 adet yufka suda haşlanmaz. Bunların biri tepsinin tabanına konur, diğeri en üstüne) .Diğeri yufkalar kaynamakta olan suyun olduğu tencerede ya da tepsîde (su kaynayınca içine tuz ve yağ ilave edilir.) 1 dakika kadar bekletilir. Delikli kepçe ile alınır. Soğuk suyun içine atılır ve hemen alınır. Tepsîye dizilir. Haşlanan yufka suyun içinde büzüşüyor. Sudan çıkınca tepsîye dizerken elinizle çok az düzeltirseniz iyi olur. Üzerine peynir rendesi dizilir. Üzerine tekrar haşlanmış yufka, bu yufkanın üzerine de az sıvı yağ gezdirilir. Üzerine haşlanmış yufka konur. Daha sonra peynir derken en son yufka haşlanmadan tepsinin üzerine düzgünce yerleştirilir. Ocak üzerinde tepsîyi sık sık çevirerek kısık ateşte her iki tarafı da pişirilir.