



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

Bir buçuk kilo elenmiş unu, tuz, 6 yumurta ve su ile iyice yoğurunuz. Biraz kalınca ve tepsinin boyunda 12 ya da daha fazla yufka açınız. Bir çiftini ayırınız, birini dibi yağlı tepsiye serip üzerine biraz yağ serpiniz. Kalan yufkalardan birini kaynayan suya atınız, pişince dikkatle çıkarıp soğuk suya salınız, birkaç dakika sonra çıkarıp kevgirin tersine seriniz. Kaynayan suya başka bir yufka atınız, pişinceye dek, önceki yufkanın suyunu bezle alarak tepsideki çığ yufkanın üstüne yayınız. Suda pişen yufkaların yarısına yağ serperek yaydıktan sonra harcını döşeyiniz, pişen öteki yufkalara da yağ gezdirerek seriniz, üstüne diğer çığ yufkayı örtünüz. Sonra bıçağın ucuyla 8-10 yerinden delip fırına veriniz.

[ML® Pide Böreği için tıklayın](#)

[ML® Üç Renkli Börek \(görsel\)](#)



Fotoğraf "anka kuşu" tarafından gönderildi. 27.02.2020