



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

5 yumurta
2 su bardağı su

Hamurun tüm malzemelerini bir kaba boşaltalım. Ortadan karmaya başlayalım. Bir yandanda az az su ilave edelim. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edesiye kadar yoğruralım.Bu hamurdan 12 adet beze yapalım. Tepsî güzelce 2-3 çorba kaşığı yağ ile yağlayalım. İlk yufka tepsinin ölçüsüne göre açılır ve tepsîye yerleştirilim.Üzerine 2 çorba kaşığı yağ gezdirelim. (1 adet yufka suda haşlanmaz. tepsinin tabanına konur.) Diğer yufkalar kaynamakta olan suyun olduğu tencerede (su kaynayıncaya içine tuz ve yağ ilave edilir.) 1 dakika kadar bekletelim. Delikli kepçe ile alıp Soğuk suyun içine atıp ve hemen alalım. Tepsîye dizelim. Haşlanan yufka suyun içinde büzüşüyor. Sudan çıkınca tepsîye dizeken elinizle çok az düzeltirseniz iyi olur. Üzerine peynir rendesi serpelim(isteğe göre maydanozda katılır). Üzerine tekrar haşlanmış yufka, bu yufkanın üzerinede az sıvı yağ gezdirelim. Üzerine haşlanmış yufka koyalım. Daha sonra peynir derken en son yufka haşlanmadan tepsinin üzerine düzgünce yerleştirilim. ocakta tepsiyi ağır ateşte çevire çevire pişirelim.alt üst edip diğer tarafta pişirelim.ılık servis yapalım.