



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

Hamuru İçin:

8 su bardağı un

5 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Ilık su

İç Malzemesi İçin:

Yarım kilo peynir

Maydanoz

10 çorba kaşığı sıvı yağ

Böreği Pişirmek İçin:

4-5 çorba kaşığı sıvı yağ

Yufkaları Haşlamak İçin:

3 litre sıcak su

1 tatlı kaşığı tuz

2 çorba kaşığı yağ

3 litre soğuk su

Hamurun tüm malzemelerini bir kaba boşaltırız. Ortadan karmaya başlarız. Bir yandanda az az su ilave ederiz. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edesiyeye kadar yoğrunuz. Bu hamurdan 10-11 adet yufka yapılır. Tepsi güzelce 2-3 çorba kaşığı yağ ile yağlanır. İlk yufka tepsinin ölçüsüne göre açılır ve tepsiye yerleştirilir. Üzerine 2 çorba kaşığı yağ gezdirilir. 2 adet yufka suda haşlanmaz. Bunların biri tepsinin tabanına konur, diğeri en üstüne konur.

Diğer yufkalar kaynamakta olan suyun (su kaynayınca içine tuz ve yağ ilave edilir) olduğu tencerede yada tepside 1 dakika kadar bekletilir.

Delikli kepçe ile alınır. Soğuk suyun içine atılır ve hemen alınır. Tepsiye dizilir. Haşlanan yufka suyun içinde büzüşüyorsa sudan çıkınca tepsiye dizerken elinizle düzeltebilirsiniz.

Yufkaları bütün olarak sıcak suya konulup çıkarılırken zor oluyorsa dörde bölünerek haşlanıp tepsiye dizilebilir.

Üzerine peynir rendesi dizilir. Üzerine tekrar haşlanmış yufka, bu yufkanın üzerinede az sıvı yağ gezdirilir.

Üzerine haşlanmış yufka konur. Daha sonra peynir derken en son yufka haşlanmadan tepsinin üzerine düzgünce yerleştirilir.

Ocak üzerinde tepsiyi sık sık çevirerek kısık ateşte her iki tarafıda pişirilir.

[ML® Yozgat Böreği için tıklayın](#)



© lezzetler.com tarif no:58132 • adı:Su Böreği • gönderen:SonaY • indirme tarihi:02.04.2025 - 17:36