



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SU BÖREĞİ

5 adet yumurta  
4-5 bardak un  
Bir miktar tuz  
150-200 gr. kadar tereyağı (yufkaların arasını yağlamak için)  
İÇ MALZEME:  
1 kalıp beyaz peynir  
2 demet maydanoz  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım çay kaşığı karabiber

Derin bir karıştırma kabının içine un koyularak, yumurtalar kırılır, tuz eklenir. Kulak memesinden daha sert bir hamur yapılarak iyice yoğrulur. Üstü nemli bir bezle örtülerek 2 saat dinlendirilir. İç harcı için; peynir derin bir kaseinin içinde çatalla ezilerek, püre haline getirilir. İçine ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberi eklenip, iyice karıştırılır. Bir kenarda beklemeye bırakılır. Hamurdan ufak bezeler alınır. Daha sonra yufkalar teker teker açılır. Bir bezin ya da tezgahın üzerine alınır. Büyük bir tencerede su kaynatılır. Bir miktar tuz atılıp yufkalar tek tek haşlanır. Tencere küçük gelirse yufkaları ikiye bölümleriz. Yufkaları suda 10 sn. kadar tutalım. Son iki yufkayı haşlamayalım. Daha sonra herbir yufkayı önce soğuk suya sonra bir süzgeç yada tüy bırakmayacak temiz bir bez üzerine alalım. Yağlanmış tepsiye haşlanmamış yufkanın tekini serelim üzerine erittiğimiz tereyağından 2- 3 kaşık sürelim. Tepsi yağlanır haşlanmayan yufkalardan birisi tepsiye yayılır, üstüne eritilen tereyağından 2-3 kaşık sürülür. Her üç hamurdan bir hazırlanan harç serpilir, her hamurun üstü yağlanır. Tüm yufkalar bu şekilde tepsiye dizilir, en üste haşlanmayan diğer yufka yayılır üstüne yine yağ dökülür. Tepsi ateşe oturtularak altı kızarıncaya kadar çevire çevire pişirilir. Altı kızarınca başka bir tepsi yardımıyla altüst edilerek diğer yüzüde aynı biçimde kızartılır. Dilimlenerek servis yapılır.