



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

1 su bardağı mısır nişastası
4 adet yumurta
1 su bardağı maydanoz
200 gr beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz
5 su bardağı su
4 yemek kaşığı süt
0.75 yemek kaşığı un
8 yemek kaşığı sana yağı

Peyniri bir kasede çatalla ezin, içine bir yumurta, maydanoz ve sütü katıp iyice karıştırın. Unu ekleyin. Ortasına yumurtaları, tuz ve suyu katıp esnek bir hamur tutun. İyice yoğurduktan sonra nemli bir beze sarıp yarım saat dinlendirin. Hamuru açacağınız yeri unlayıp hamuru rulo yapın, 9 eşit parçaya bölün; her birini yoğurup top haline getirin, unlayıp tekrar nemli beze sarın. Unlu zeminde toplardan birini önce merdane ile yemek tabağı büyüklüğünde açın, sonra ince oklava ile yufkayı unlayıp, oklavaya dolayarak 25-30 cm. çapına kadar açın. Bu işlemi diğer 8 hamur için tekrarlayın. Elde ettiğiniz ince yufkaları aralarına yağlı kağıt koyarak istifleyin Tepsiyi iyice yağlayın. İçine en büyük yufkanızı yayın, sana ile yağlayın. Ateşte çok büyük bir tencerede su kaynatın. Yanına souk su ile dolu büyük bir tencere daha koyun. Bir yufka alın ve kaynar suya bastırın. 1-1,5 dakika haşlansın. Sonra kevgirle çıkartıp soğuk suya atın. 2 dakika dursun. Yufkayı hafifçe soğuk sudan çıkartıp elinizle suyunu sıkıp tepsideki pişmemiş yufkanın üstüne yayın(eğer işlemler sırasında yufka yırtılırsa erimiş Sana ile yapıştırabilirsiniz.) Bu işlemi 5 yufka kullanıncaya kadar tekrarlayın. Araya iç malzemeyi tamamen yayın. Sonra kalan yufkaları yerleştirin. En üste kalan erimiş Sana'yı dökün. İçleri pişip dışı nar gibi kızarıncaya kadar fırında 1,5 saat kadar pişirin. Servis tabağına ters çevirip dilimleyin.

Not: Harç için kullanılan beyaz peynir yerine, kıyma veya kavrulmuş ıspanak kullanabilirsiniz.

