



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

350 gram un (7 kahve fincanı)

130 gram taze yağlı yoğurt

5 adet yumurta sarısı

İÇİ:

400 gram beyaz peynir

150 gram çiğ Krema

2 adet yumurta

1 demet dereotu

1 demet maydanoz

200 gram tereyağı

Bir kap içerisine, çatalla iyice ezilerek ufalanmış beyaz peynir, çiğ krema, iki adet bütün yumurta, kıyılmış birer demet dereotu ve maydanoz koyarak, iyice hepsini birlikte karıştırarak, bir tarafa bırakınız.

Sonra, hamur tahtasına, yedi kahve fincanı un eledikten sonra, unun ortasını havuz gibi açıp, açılan bu yere beş adet yumurtanın sarısı, yoğurt, yarım çorba kaşığı tuz ilâve ederek karıştırmak suretiyle bunları hafif sıklıkta hamur yapınız, sonra da elde edilen bu hamuru yuvarlamak suretiyle, az uzattıktan sonra, on parçaya kesiniz. Kesilen parçaların üstüne bastırarak az yassıltıktan sonra, üstlerine nemli bir bez örtülmüş olarak, yarım saat kadar dinlenmeye bırakınız.

Yarım saat sonra, hamurları teker teker olarak üstü unlanmış tahtada merdane ile küçük bir tabak kutrunda büyültmen, sonra da büyütmüş olduğunuz her bir hamuru, birkaç sefer oklavaya sararak sarılmış olduğu halde uçlarına bastırarak ve yuvarlamak, sonra da oklavadan çıkararak, başka bir ucundan tekrar sarmak suretiyle, bu on parça hamuru, böreği içinde pişirecek olduğunuz yirmibeş santim kutrundaki tepside ancak bir parmak büyükçe yuvarlaklıkta açınız.

Sonra açmış olduğunuz bu yuvarlak hamurları, yine teker teker alarak, içinde kaynar bir halde 16 bardak tuzlu su olan tencereye atmak suretiyle, ancak 1 dakika kadar haşlayınız. Sonra haşlanmış bu hamuru, imkân nisbetinde yırtmadan itinalı olarak, kaynar sudan çıkarıp, diğer bir tencere içerisindeki soğuk suya atınız. Yine itina ile çıkarıp, içi yağlanmış tepsiye hamuru buruşturulmuş bir vaziyette döşeyiniz. Üstüne bir kata yetebilecek kadar bir miktar tereyağı gezdirip, sonra bir kat hamur, bir miktar yağ olmak üzere, tepsiye beş kat hamur döşeyip, beşinci katın üstüne de hazırladığınız peynir içini iyice yayınız. Peynirin üzerine de, yine aynı tarif üzere kalan hamurları döşeyiniz. Sonra tepsiyi fırına sürüp, alt ve üstünü iyice kızartıp, tepsiyi fırından alarak, böreği dört köşe parçalara kesip, servis yapınız.

[ML® Makarnalı Rulo Börek için tıklayın](#)