SU BÖREĞİ

700 gr un
4 yumurta
1 kahve kaşığı tuz
½ kg. çökelek peyniri
Maydanoz
Sıvı yağ (eritilmiş tereyağı da kullanılabilir)

Bir kabın içine un konup, ortası açılır. Yumurta, tuz, su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Hamur 10 eşit parçaya bölünür, her biri tepsi büyüklüğünde açılır. Açılan hamurlar bir bez üzerine serilerek 1 saat kuruması beklenir. Diğer bir yanda geniş bir kapta su kaynatılıp, tuz atılır. Tepsi iyice yağlanır, içine bir tane kuru hamur yayılır. Hamur yağlandıktan sonra içi olarak hazırlanan çökelek, üzerine maydanoz karışımı serpilir. Geri kalan hamurlar teker teker kaynatılmış suya bastırılır. Sonra soğuk suya bastırılıp delikli süzgecin üzerine serilir. Suyu süzdükten sonra tepsiye konur. Hamurların arasına önce iç malzemesi konur, sonra yağ gezdirilir. En son hamur kuru olarak yayılıp, üzeri yağlanır. Fırında yada kısık ateşle çevrilerek kızartılır.

ML® Saçaklı Börek için tıklayın

Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 29.04.2022

© lezzetler.com tarif no:6361 • adı:Su Böreği • gönderen:siyahinci • indirme tarihi:05.05.2024 - 04:38