



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

300 gr (4 su bardağından biraz fazla) un
1 tatlı kaşığı tuz 10 yumurta
1 kg (5 su bardağı) süt
5 yumurtanın sarısı
500 gr + 3-4 çorba kaşığı tereyağı (eritilmiş)
500 gr beyaz peynir
1 demet maydanoz (ince kıyılmış)
30 gr (1/4 su bardağı) un
1/4 su bardağı nişasta

Tezgaha 1 çay kaşığı tuz ile 500 gr unu eleyip, ortasını havuz biçiminde açınız. Yumurtaların 7'sini havuzun ortasına kırıp, unu yedirerek yoğurunuz. Hamuru pürüzsüz ve esnek olana kadar yoğurup, üstüne nemli bir bez örterek buzlukta 1 saat dinlendiriniz.

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (170° C) getirip, ısıtınız.

Bu arada sütü orta boy bir tencerede, orta ateşte kaynatıp, tencereyi ateşten alınız. Süt ılınca içine yumurta sarılarını ve kalan 3 yumurtayı ekleyip çırpınız. Eritilmiş yağı katıp karıştırdıktan sonra başka bir tencereye süzünüz. Süzölmüş süt, yumurta ve yağ karışımına kalan 1 çay kaşığı tuzu ekleyip, tencereyi bir kenara bırakınız. Harcı hazırlamak için orta boy bir kasede beyaz peyniri ezip, maydanozu ekleyerek karıştırınız. Kaseyi bir kenara bırakınız.

Büyük bir tencerenin 3/4'ünü suyla doldurup, harlı ateşte suyu kaynatınız. Aynı büyüklükte bir başka tencereyi de 3/4'üne kadar çok soğuk suyla doldurunuz. Hamuru buzdolabından alıp 10 eşit parçaya bölünüz. Hafifçe unlanmış tezgahta, bir parçayı çok ince olarak açınız. Üstüne hafifçe un ve nişasta serpip, öteki parçaları da üstlerine un ve nişasta serpererek aynı biçimde açınız.

Fırın tepsinizi 2-3 çorba kaşığı tereyağıla bolca yağlayıp, yufkalardan birini tepsiye döşeyiniz. Yufkanın üstünü bir fırçayla hafifçe yağlayınız. Kalan yufkaları teker teker, kaynar suda 10 saniye pişirdikten sonra soğuk suya atıp, 10 saniye soğutunuz. Yufkaları temiz bir bezin üstüne çıkarıp, fazla sularını süzdürdükten sonra, tepsideki yufkanın üstüne 5 kat yufka yerleştirerek üstüne hazırlamış olduğunuz süt-yumurta ve yağ karışımından bir fırçayla bolca sürünüz. Sonra peynirli harcı döşeyip, harcın üstüne kalan yufkaları aynı biçimde, üstüste yerleştiriniz. Tepsiyi fırına sürüp, böreği 1 saat pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, böreği dilimleyerek servis ediniz.

Not: Kullandığınız unun en iyi kalite böreklik un olmasına özellikle dikkat etmeniz gerekir. Hamuru yoğururken kesinlikle su kullanılmamalıdır; su kullanılırsa yufkaların soğuk sudan çıkarılması son derece güç olur.

[ML® Helvalı Börek için tıklayın](http://ML@HelvaliBorek.in.tiklayin)