



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SU BÖREĞİ

Ümit Usta

7 fincan un  
1 çorba kaşığı tuz  
2 fincan nişasta  
3 adet yumurta  
Aldığı kadar su  
1,5 kahve fincanı tuz  
İç malzeme:  
Beyaz peynir  
Maydanoz (kıyılmış)  
250 gr. margarin (erimiş)  
Haşlama suyu  
16 bardak su

Unu eleyip ortasını havuz gibi açalım. Yumurtaları, tuzu ve nişastayı ortasına koyup yeterince su ekleyerek sertçe bir hamur yoğuralım. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp üstüne nemli bez örtterek yarım saat dinlendirelim. Bu arada bir tencereye su ve tuz koyarak kaynatalım.

Dinlenen hamurlardan bir tanesini yufka şeklinde açıp yağladığımız tepsinin içine kenarları dışarı sarkacak şekilde döşeyelim. Diğer hamurları da yufka şeklinde açıp kaynar tuzlu suda tek tek birer dakika haşlayalım. Sıcak sudan çıkarı soğuk suyun içinde bekletelim. Peyniri ufalayarak içine ince kıyılmış maydanozu ve erittiğimiz margarinin yarısını katalım, karıştıralım.

Soğuk suyun içinde bekleyen yufkaları süzüp büyük bir tanesini ayıralım. Geri kalan yufkaları peynirli harcın içine katıp yufkaları parçalamadan karıştıralım.

Bu karışımı tepsiye düzgünce döşeyip üzerine, ayırdığımız haşlanmış yufkayı yoyalım. Tepsinin kenarlarından sarkan yufkayı da üzerine kapatalım.

Üzerine kalan erittiğimiz margarini bolca sürüp orta ısıdaki fırında pişirelim. Piştikten sonra alt üst ederek dilimleyip sıcak sıcak servis yapalım.

[ML® Baklava Börek için tıklayın](#)