



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

7 adet yumurta
7 su bardağı un
1 çay bardağı su
2 çay kaşığı tuz
İç harcı için:
500 gr kıyma
50 gr margarin
2 çay kaşığı tuz
3 adet karabiber
soğan

İç harç için, soğanları soyup kıyın. Margarini tencerede eritip kıymayı ilave edin. Suyunu bırakıp çekinceye kadar karıştırın. Soğan, tuz ve karabiberi ekleyip soğanlar sarıncaya kadar karıştırarak kavurun. Yumurta, tuz ve suyu hamur yoğurma kabında karıştırın. Unu azar azar ekleyip sert bir hamur yoğurun. Un serpilmiş tezgahın üzerine alıp 10-15 dakika yoğurarak pürüzsüz ve sert bir hamur hazırlayın. Üzerini bezle örtüp 20 dakika bekletin. Geniş bir tencerede tuzlu su kaynatın. Başka bir tencereyi soğuk su ile doldurun. Tereyağını tavada kızdırın. Hamuru 9 bezeye ayırın. Her birinin üzerine un serpip oklava ile tepsi büyüklüğünde açın. Açtığınız yufkayı bir tepsiye yerleştirip üzerine tereyağı gezdirin. İkinci bezeyi üzerine un serpip oklava ile açıp kaynar suya atın. 1 dakika haşlayıp süzgeçle alın ve soğuk suya daldırıp çıkarın. Bir bezin üzerinde suyunu süzdürüp tepsideki yufkanın üzerine yayın. Yine 2 kaşık tereyağı gezdirin. Üçüncü ve dördüncü bezeler için aynı işlemi uygulayın. Beşinci yufkayı açıp haşlamadan tepsiye yayın. Üzerine kavrulmuş kıymayı yerleştirin. Altıncı, yedinci ve sekizinci bezeleri unlayıp oklava ile açarak inceltin. Haşlayıp süzdükten sonra aralarına yağ gezdirerek üst üste sermeye devam edin. Dokuzuncu bezeyi aynı şekilde açıp haşlamadan tepsiye yayın. Üzerine kalan tereyağını gezdirip tepsiyi ocağın üzerine oturtun. Kısık ateşte devamlı çevirerek 35 dakika pişirin. Büyük bir tepsi yardımıyla ters çevirip diğer tarafını da 15 dakika pişirin. Ilıdığında dilimleyip servis yapın.