



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

- 1 Paket Sana Klasik Kase
- 2 Su Bardağı su
- 1 Çorba Kaşığı tuz
- 0,5 Su Bardağı Rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 Çay Bardağı süt
- 200 gr beyaz peynir
- 0,5 Demet maydanoz
- 4 Adet yumurta
- 5 Su Bardağı un
- 1 Adet yumurta sarısı

Un elenir, ortası açılır, 4 yumurta, tuz ve biraz su konarak katca bir hamur yoğurulur. Hamur çubuk şekline getirilir. Bezelere ayrılır, tepsinin altına gelecek beze daha büyük tutulur, kurumamaları için yağ bir bez örtülür, dinlendirilir. Bezeler aralarına un serpilerek oklava ile 1 mm kalınlıkta açılır. Bu arada iç malzemesini hazırlayarak işleme devam edilir. Beyaz peynir ezilir, içine ince doğranmış maydanoz, rendelenmiş kaşar peyniri ve süt konur, karıştırılır. Bir tencereye bolca su ve tuz konur, kaynatılır açılan yufkalar tuzlu suda birer dakika pişirilir, ters yüz edilmiş, üstüne bez serilmiş bir süzgecin üzerine konur. Yağlanmış bir tepsiye suda pişirilmiş ilk büyük yufka yerleştirilir, üzerine hafifçe eritilmiş sana klasik kase gezdirilir. Pişirilen yufkalar kırıştırılarak ve aralarına yağ gezdirilerek konur. Yufkanın yarısı döşendiğinde peynirli iç her tarafına düzgünce yayılır, diğerleri de aynı işleminden geçirilerek yerleştirilir. En üste pişirilmemiş bir yufka düz konur. Üzerine bir yumurtanın sarısı ile az yağ karıştırılıp sürülür. Fırında pişirilir. Yarım saat sonra alt üst edilerek servis yapılır.