



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

1 kg Un
10 Adet Yumurta
Sos İçin:
1 kg Yağsız Dana Kıyma
10 Adet Yumurta
250 g Tereyağı
1/2 Demet Maydanoz
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber

Bir kaba yumurtaları kırılım. Un ve tuz koyalım. Su ilave ederek yoğuralım ve hamuru kıvamına getirelim.

Hamuru bezelere ayıralım.

İç harcı için kıymayı yağda kavuralım. Kavurduktan sonra maydanoz, karabiber ilave edelim ve içine yumurtaları kırılım. Malzemeleri karıştıralım.

Bezeleri açalım ve iki adet alt yufkası oluşturalım. Sekiz adet iç yufkası ve iki adet de üstü için yufka oluşturalım. İki kat hamuru yağlanan tepsiye serelim. Ardından harcı koyalım. Diğer sekiz hamuru sıcak tuzlu suda haşlayalım ve soğuk suya batıralım. Suyunu sıkarak tepsiye koyalım. Hamurların aralarına harç koyalım. Son kat olarak yufkaları serelim ve su böreğini alt üst ederek pişirelim.
