



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

6 Adet Yumurta
1 Çorba Kaşığı Yoğurt
1 Tatlı Kaşığı Tuz
Yeteri Kadar Un
400 g Kavulmuş Kıyma
1/2 Demet Maydanoz
1 Tatlı Kaşığı Karabiber
Yeteri Kadar Tereyağı
Yeteri Kadar Çörekotu
Yeteri Kadar Susam

Bir kaba yumurtalar kırılır. Yoğurt ve tuz eklenip çırpılır. Un ilave edilerek yoğurular hamur kıvamına getirilir. Hamurlar kesilerek bezeler oluşturulur ve dinlenmeye bırakılır. Bir tencereye su konur ve kaynatılır, kaynadıktan sonra tuz eklenir. Aynı bir kaba kavrulmuş kıyma, maydanoz konur. Karabiber eklenerek harmanlanır. Bezeler oklava yardımıyla açılır. Böreğin pişeceği tepsi yağlanır. Tepsiyeye çörek otu ve susam serpilir. Açılan ilk kat hamur tepsiyeye serilir. Açılan diğer hamurlar ise dört parçaya bölünür ve her parça teker teker önce kaynayan suyun içinde haşlanır, ardından soğuk(buzlu) suyun içine konur ve birkaç saniye bekletilir. Suyun içinden çıkarılan hamurların suyu sıkılır ve hamurlar yağa batırılır, daha sonra tepsiyeye dizilir. Hazırlanan harcın yarısı hamurların üzerine konur. Aynı işlemler tekrar gerçekleştirilir ve önceden açılan hamur son kat olarak tepsiyeye serilir. Su böreği fırında pişmeye bırakılır.