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 yoğurulur hamur kıvamına getirilir. Hamurlar kesilerek bezeler oluşturulur ve dinlenmeye bırakılır. Bir tencereye su konur ve kaynatılır, kaynadıktan sonra tuz eklenir. Ayrı bir kaba kavrulmuş kıyma, maydanoz konur. Karabiber eklenerek harmanlanır. Bezeler oklava yardımıyla açılır. Böreğin pişeceği tepsi yağlanır. Tepsiye çörek otu ve susam serpilir. Açılan ilk kat hamur tepsiye 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 tepsiye dizilir. Hazırlanan harcın yarısı hamurların üzerine konur. Aynı işlemler tekrar gerçekleştirilir ve önceden açılan hamur son kat olarak tepsiye serilir. Su böreği fırında pişmeye bırakılır.

© lezzetler.com tarif no:91999 • adı:Su Böreği • gönderen:faize • indirme tarihi:20.05.2024 - 04:14