



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

İçerik için:

200 gr. beyaz peynir (suda bekletilmiş ve iyice süzölmüş)

1 yumurta

1 bardak maydanoz (kıyılmış)

4 çorba kaşığı süt

Hamuru için:

2 3/4 su bardağı un

3 yumurta

1 çay kaşığı tuz

5 çorba kaşığı su

1 su bardağı un veya mısır nişastası (hamuru açmak için)

8 çorba kaşığı erimiş margarin

Peyniri bir kasede çatalla ezin, içine bir yumurta, maydanoz ve sütü katıp iyice karıştırın. Unu eleyin. Ortasına yumurtaları, tuz ve suyu katıp esnek bir hamur tutun, iyice yoğurduktan sonra nemli bir beze sarıp yarım saat dinlendirin. Hamuru açacağınız yeri unlayıp hamuru rulo yapın, 9 eşit parçaya bölün; her birini yoğurup top haline getirin, unlayıp tekrar nemli beze sarın. Unlu zeminde toplardan birini önce merdane ile yemek tabağı büyüklüğünde açın, sonra ince oklava ile yufkayı unlayıp oklavaya dolayarak 25-30 cm. çapına kadar açın. Bu işlemi diğer 8 hamur için tekrarlayın. Elde ettiğiniz ince yufkaları aralarına yağlı kağıt koyarak istifleyin. Tepsiyi iyice yağlayın. İçine en büyük yufkanızı yayın SANA ile yağlayın. Ateşte çok büyük bir tencerede su kaynatın. Yanına soğuk su ile dolu büyük bir tencere daha koyun. Bir yufka alın ve kaynar suya bastırın. 1-1,5 dakika haşlansın sonra kevgirle çıkartıp soğuk suya atın. 2 dakika dursun. Yufkayı hafifçe soğuk sudan çıkartıp elinizle suyunu sıkıp tepsideki pişmemiş yufkanın üstüne yayın (Eğer işlemler sırasında yufka yırtılırsa erimiş SANA ile yapıştırabilirsiniz) Bu işlemi 5 yufka kullanıncaya kadar tekrarlayın. Sonra araya iç malzemeyi tamamen yayın. Sonra kalan yufkaları yerleştirin. En üste kalan erimiş yağı dökün, içleri pişip dışı nar gibi kızarıncaya kadar fırında 1+1/2 saat kadar pişirin. Servis tabağına ters çevirip, dilimleyin.

[ML® Şipşak Böreği için tıklayın](#)

