



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (PEYNİRLİ)

4 Su bardağı un
1 Su bardağı süt
8 Yumurta,
1 tatlı kaşığı tuz
125 gr. margarin
1/2 kalıp beyaz peynir
1 Demet maydanoz

Unun ortasını açıp 4 yumurta kırınız. 1 tatlı kaşığı tuz ve 7 çorba kaşığı su ilâve edip sertçe bir hamur yapınız. 10 Eşit parçaya bölümüz. Genişçe bir tencereye 10 su bardağı su koyup tuz atarak kaynatınız. Yanına soğuk su hazırlayınız. İlk bezeyi büyükçe açıp yağlanmış tepsiye kenarları sarkacak şekilde yayın. Diğer bezeleri de 1 mm. inceliğinde açıp dörde bölünüz. Her parçayı kaynar suya atıp ıslatarak 5-6 saniye bekletiniz. Kevgirle alıp soğuk suya batırarak ters çevrilmiş süzgece alınız. Temiz tülbentle fazla suyunu alıp, tepsiye hafif buruşturarak yerleştiriniz. Diğerlerini de aynı şekiilde hazırlayınız, her katın aralarına hazırlanan içten 2-3 kaşık yayın. En son yufkayı tepsi büyüklüğünde açıp yufkaların üzerine yerleştiriniz. Sarken kısımları üste kapatıp sulandırılmış yumurta sarısı sürerek pembe renkte pişiriniz.

İÇİNİN HAZIRLANMASI: 4 yumurta çarpılır (birinin sarısı üstü için ayrılır) süt, yağ, rendelenmiş peynir, kıyılmış maydanoz ilâve edilip karıştırılır.

[ML® Delioğlan Sarığı için tıklayın](#)