SU BÖREĞİ (SİVAS)

https://www.kulturportali.gov.tr

4 Yumurta
½ Çay Bardağı Su
1 Tatlı Kaşığı Tuz
200 g. Beyaz Peynir
½ Demet Maydanoz
5 Yemek Kaşığı Tereyağı
1 Çay Bardağı Zeytinyağı

Yumurta, su ve tuzu konularak hafif katılıkta bir hamur yoğrulur. Yumurtalı hamur olduğu için yarım saat kadar dinlendirilir ve on iki yumak alınır. Altı görününceye kadar, ince açılan yufkalar, hafif tuz atılan suda haşlanır. Yufkalar, ortadan ikiye ya da dörde kesilerek, suda yapışmadan kolayca haşlanabilir. Haşlanan yufkalar kevgir kaşıkla soğuk su bulunan bir kaba atılır, buradan süzgeç üzerine alınarak kurulanır, yağlanmış tepsiye biraz buruşturularak döşenir. Döşeme sırasında yufkaların arasına eritilmiş tereyağı-zeytinyağı karışımı ekilir. Ortasına gelince, peynir ve doğranmış maydanozla hazırlanmış iç konduktan sonra kalan yufkalar da aynı işlemlerle tepsi tamamlanır ve fırında kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:115835 • adı:Su Böreği (Sivas) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:27.04.2024 - 16:32