



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (UZUNDERE ERZURUM)

Doğu Anadolu Turizm Geliştirme Projesi

6 yumurta
1,5 su bardağı eritilmiş tereyağı
Un
Tuz
4 dilim civil peyniri
1 bağ maydanoz

Yumurtalar, hamur kabına kırılır. Bir çorba kaşığı su, iki çay kaşığı tuz eklenir ve elle çırpılarak karıştırılır. Un ilave edilir. Yoğrularak iyice özleştirilir. Nemli bez altında yarım saat dinlendirilir. Dinlenen hamur 12 ayrı bezeye ayrılır. Bezeler teker teker ve ince bir şekilde açılır. Peynir ince ince parçalara ayrılır. Kiyılmış maydanoz ile karıştırılır. Geniş bir tencereye bolca su konulur. Bir buçuk yemek kaşığı tuz atılır ve kaynatılır. Tereyağı bir tavada eritilir. Böreğin pişirileceği tepsi yağlanır. Açılan yufkalardan biri kuru olarak yayılır ve yağlanır. Yufkalardan biri kaynayan suya açık olarak daldırılır. Delikli kepçe ile alt üst edilerek 2-3 taşım kaynatılır. İçinde bol soğuk su bulunan tencereye alınır. İki avuç arasında sıkılır. Tepsideki kuru yufkanın üzerine yayılır. Üzerine eritilmiş yağ gezdirilir. Diğer yufkalarda aynı şekilde haşlanıp araları yağlanır. Altıncı yufkanın üzerine hazırlanan peynir karışımı serpilir. En üste konan yufka da, en alttaki yufka gibi haşlanmadan kuru olarak yayılır. Üzeri yağlanıp çatalla birkaç yerinden delinir. Isıtılmış fırında, orta ısıda, altı üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Doğu Anadolu mutfağının en beğenilen hamur işlerinden biri olan su böreği, Erzurum'da olduğu gibi, Uzundere'de de ziyafet sofralarının başlıca yemeklerindendir. Özlü buğday unu, doğal ortamlarda beslenmiş inek sütünden yapılmış tereyağı ve yerel civil peynirin kullanıldığı su böreği, tüm ailelerin sofrasında sıkça yer alır.

