



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (VEJETARYEN)

Vejetaryen Türk Mutfağı
Kültür ve Turizm Bakanlığı

Hamur:

3 bardak un

4 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı zeytinyağı

1/2 bardak su

1 bardak eritilmiş tereyağı

İçi:

500 gr. Beyaz peynir

2 yumurta

1 fincan kıyılmış maydanoz

10 bardak su ile 1 tatlı kaşığı tuzu büyük derin bir kapta kaynatın. Büyük bir kaseye 3 bardak un koyup ortasını havuz gibi açın ve içine yumurtaları, tuz, yağ ve yarım bardak suyu koyun. İyice karıştırıp yumuşak bir hamur haline getirin. Üstünü nemli bir havluyla kapatıp 10 dakika dinlendirin. 1/2 kg. kadar yumuşak beyaz peyniri ufalayarak ince ince kesilmiş maydanozla karıştırın. İçine iki yumurta kırdıktan sonra iyice karıştırın kenarda bekletin. Hamuru golf topu büyüklüğünde on parça yapıp üstüne kurulama havlusu örtün. Her bir topu alıp hafifçe unlanmış tezgahın üstünde 20 cm çapında daireler haline getirin ve tezgahın üzerine koyup üzerini tekrar örtün. Beş hamur topunu yuvarladıktan sonra, 15 bardak suya tuz ve bir tatlı kaşığı yağ ekleyip kaynatın. 10 hamur topunun hepsi açıldığında kaynar suya atmaya başlayın. 40 saniye kadar haşlayıp genişçe bir spatulayla sudan çıkarın ve bir plastik süzgece koyun. Sonra hamuru kurulama havlusuyla kurulayıp 30 cm'ye 20 cm boyutundaki yağlanmış pyrex tabağa yerleştirin. Bu işlem sırasında hamuru bozmuş olabilirsiniz ama asla bir sonra koyacağınız parçayı erimiş tereyağı sürmeden diğerlerinin üstüne koymayın. 5 parça hamur suda hafifçe haşlandıktan sonra her kata eritilmiş tereyağı sürüp pyrex tabağa döşeyin ve aralarına eşit miktarda harcını dağıtın. Tüm hamur parçaları aynı işlemde geçip yerleştirilene kadar devam edin. Geri kalan eritilmiş tereyağını en üst bölüme bolca sürün ve 350 derecede ısıtılmış fırında üstü iyice kızarana kadar 1 saat pişirin. Fırından alıp istenilen ölçüde kare biçiminde kesin ve dumanı tüterken servis yapın.