SU BÖREĞİ (YALVAÇ ISPARTA)

https://www.yalvac.bel.tr

7 adet yumurta
Un
2 yemek kaşığı sıvı yağ
4 su bardağı su
2 yemek kaşığı tuz
4-5 yemek kaşığı kaymak yağı
Peynirli börek içi:
250 gr peynir
1 demet maydanoz
Kıymalı börek içi:
250 gr kıyma ya da kavurma
2 adet orta boy kuru soğan 1 demet maydanoz
Tuz, karabiber

Bir kaba 7 yumurta, tuz, su, 2 yemek kaşığı sıvı yağ konur. Aldığı kadar un ilavesi ile iyice yoğrularak hamur hazırlanır.
10 adet beze yapılır. Dinlendirilir.
Oklava ile ince yufkalar açılır. Temiz bezlere yayılarak biraz kuruması sağlanır.
Hamurların hepsi açılınca kaynayan tuzlu suda haşlanır.
Haşlanan hamurlar tabanına bir yufka yayılmış börek tepsisine döşenir.
Hamurun yarısı tamamlanınca üzerine börek içi serpilir.
Kalan yufkalar da haşlanarak tepsiye döşenir.
Tepsinin altına ve üstüne kaymak yağı serpilir.
Börek altına ve üstüne kaymak yağı serpilir.
Bir başka tepsi yardımı ile börek ters yüz çevrilir.
Diğer tarafı da hafif ateşte pişirilir.

Peynirli börek içi hazırlanışı: Ezilmiş peynire kıyılmış maydanoz ilave edilir.
Kıymalı börek içi hazırlanışı: ince doğranmış soğan ve kıyma yağda kavrulur. Kıyılmış maydanoz ilave edilir. Tuz, biber ekilir.

© lezzetler.com tarif no:86851 • adı:Su Böreği (Yalvaç Isparta) • gönderen:siyami • indirme tarihi:05.05.2024 - 16:36