



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SÜT BÖREĞİ

6 su bardağı un (600 gram)
500 gram buğday nişastası
5 adet yumurta
1 çorba kaşığı tuz
Gerekirse 2 çorba kaşığı su
500 gram suyu alınmış tereyağı
İçinin sütlü harcı:
1 adet yumurta
400 gram tereyağı
500 gram süt

Sütlü harcı için; tereyağını eritip ayranını alarak bir kaba koyunuz. Yumurtayı ilâve ederek karıştırınız ve tekrar karıştırarak sütünü yediriniz. Su Böreği Hamuru'nu buradaki malzemeye aynen hazırlayıp yufka olarak açınız.

Hamuru haşlamak için genişçe bir tencereyi su ile doldurup bol tuz atınız ve kaynatınız. Su devamlı orta ateşte kaynamalıdır.

Hamurları soğutmak için bir başka tencereyi soğuk su ile doldurunuz.

Bir kalbur veya geniş bir süzgeci ters çeviriniz ve üzerine büyükçe bir peçete seriniz.

Böreği yapacağınız tepsiyi fırında biraz kızdırıp sonra soğutarak içini tamamen yağlayınız. Yapışmaması için dibine 1 adet bütün yufka yerleştiriniz.

Eğer yufkaların büyüklüğü, su kaynayan tencereden genişçe yufkaları 4'e bölünüz.

Bir parça yufkayı alıp suyun içerisine yatırır gibi atınız. Bir kevgirin tersiyle yufkanın üzerine kaynayan sudan serpiniz. Yufkayı suyun içerisine batırarak 1 dakika haşlayınız.

Kevgirin tersiyle yufkayı soğuk suyun içine çıkarınız. Soğuk sudan elinizle çıkarıp peçete serilmiş süzgecin üzerine yayınız. Üzerine başka bir peçete kapatarak hamurun üstünden suyunu kurulayınız.

Hamuru alarak tepsinin altına döşeyiniz. Ve her hamuru döşeyişte üzerine bir fırçayla sütlü harcı sürünüz.

Bütün hamurları teker teker haşlayarak tarif edildiği şekilde kurulayarak tereyağı serpiniz, yalnız hamurlar yarılanınca, ortasına kıyma veya peynirini serpiniz.

Diğer yufkaları da harcın üzerine haşlayarak ve yağ serpererek döşeyip hepsini tamamlayınız.

40-45 dakika fırında pişiriniz. Sonra altüst çevirip dilim dilim kesip servis yapınız.