



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA SU BÖREĞİ

Hamur için; (İsteyenler hazır yufka da kullanabilir)

4 yumurta (varsın köy yumurtası)

Yarım çay bardağı su

Yeteri kadar un

Tuz

Ara katlara sürmek için eritilmiş tereyağı

İçine:

Yarım demet maydanoz

Tel peynir

Beyaz peynir

Bir leğende yumurta, su ve tuzu çırpın. Ardında yavaş yavaş un ekleyin ve yoğurun. Hamur yumuşak olana kadar yoğurun. İyi bir börek için yoğurma önemli. Yarım saat hamuru dinlendirin.

Hamur dinlenirken içini hazırlayın. Peynirleri güzelce karıştırın. Maydanozları doğrayın ve karıştırın.

Dinlenen hamuru 9 bezeye ayırallım. Biraz büyük tava kullanırsanız daha güzel olur.

Hamurları tavaya uygun büyüklükte açın. Ama köşeleri tavanın içine katlayacağız. Biraz büyük olabilir.

Üzerlerine kurumamaları için nemli bir bez örtün. Bu sırada büyük bir tencereye su ve tuz koyun kaynatın. Çok az da limon sıkın.

Ayrı bir kaptan da soğuk su hazır olsun. Açılmış yufkalardan 1 tane alıp kaynayan suya atın. Ters düz edip yufkayı soğuk suya alın.

Soğuk sudan çıkarırken hamura zarar vermeden elimizle suyunu süzün.

Bol yağlanmış tavaya büzüştürerek serin. Aynı işlemi tüm yufkalarımıza uygulayın.

Tavaya koyduğunuz 2. yufkaya eritilmiş tereyağı sürün ve her 2 yufkada bir tereyağı ve her 3 yufkada bir peynirli karışimdan koyun.

Tüm yufkalar bitince tavayı ocağın orta boy gözüne koyun kısık ateşte yavaş yavaş pişirin. Tava kapağı ile altı kızarıncaya alt üst çevirin. Kapağını kapatmadan pişirin. O şekilde daha çıtır çıtır oluyor. Çıtır böreğiniz hazır.

