



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA SU BÖREĞİ

3 adet yumurta
1 kahve fincanı su
1 kaşık tuz
Yeteri kadar un
100 gram tereyağı
1 kahve fincanı zeytinyağı
içi için
500 gram çökelek
Yarım demet maydonoz

Yağ hariç diğer malzeme ile orta sert bir hamur yapın.
Bu hamuru 10 eşit parçaya bölün.
Aralarına un serpererek önce merdane ile tabak büyüklüğünde açın.
Açtığınız hamurları oklava ile 25-30 çapında yufkalar yapın.
Yufkalarınızı bir bezin üzerine serin.
Büyükçe bir tencerede suyunuzu kaynatın.
Diğer tarafta 30 -32 cmlik teflon tavanızı yağlayın.
Yufkalarınızı tek tek haşlayın. Sudan tahta bir kepçe yardımı ile çıkarın.
Soğuk sudan geçirin. Fazla suyunu süzgeç ya da havlu yardımı ile alın. Tavaya döşeyin.
Erittiğiniz yağ ile aralarını yağlayın. 3 n5 nci yufka aralarına börek içinizi yerleştirin.
Ocakta yavaş yavaş pişirin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 19.05.2020