



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

KOLAY SU BÖREĞİ



3 adet yumurta
1 su bardağı su
1 çorba kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Yağlamak için:
Yarım paket tereyağı
1 çay bardağı sıvıyağ
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
8-10 dal maydanoz
Üzeri için:
4 su bardağı soğuk su

- # Çukur bir kabin içine yumurta, su konur ve karıştırılır. Sonra sirke, tuz ve sert kıvamda bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamur 10 dakika kadar bekletilir. Bu arada peynir ezilir, maydanoz kıyılır. Tereyağı eritilir, sıvıyağla karıştırılır.
- # Hamur 10 eşit parçaya ayrılır. İlk hamur unlu zeminde, oklavayla tepsi büyüklüğünde açılır.
- # Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. Üzerine yağ karışımı sürülür.
- # İkinci yufka tepside biraz büyük açılır ve ilk yufkanın üzerine biraz buruşturarak yerleştirilir.
- # Üçüncü, dördüncü ve beşinci yufkalar da aralarına yağ sürerek aynı şekilde hazırlanır.
- # Beşinci yufkanın üzeri yağlanmadan peynirli iç serpilir.
- # Diğer kalan beş yufka da üzerine konarak aynı biçimde hazırlanır. Son yufka da tepsi büyüklüğünde açılır.
- # Üzerine kalan yağ sürülür ve bıçakla kare kare kesilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, börek kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkar çıkmaz üzerine soğuk su gezdirilir. Tekrar 170 derece fırına verilir, suyu çekene kadar kısa süre pişirilir.
- # Yarım saat dinlendikten sonra servise sunulur.

Not: Su böreğinin hamuru kıvama geldikten sonra 2-3 dakika daha yoğrulur.