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 kabın 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 yerleştirlir. Üzerine yağ karışımı sürülür.
İkinci yufka tepsiden biraz büyük açılır ve ilk yufkanın üzerine biraz buruşturarak yerleştirlir.
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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1373 | Adı: Kolay Su Böreği | İndirme tarihi: 20.08.2025 - 10:14