



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

SU BÖREĞİ



4 Adet yumurta
2 Su bardağı su
6 Çorba kaşığı yoğurt
1,5 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1 Su bardağı sıvıyağ
1 Büyük kalıp beyaz peynir
1 Yumurta akı
Açmak İçin;
1,5 Su bardağı un
Üzeri İçin;
1 Yumurta sarısı
Yarım su bardağı süt

- # Yumurta, yoğurt, su, tuz ve un karıştırılarak bir hamur yapılır. Hamur en az 5 – 6 dakika yoğrulur. Üzeri kapalı olarak 15 – 20 dakika dinlendirilir.
- # Sürenin sonunda hamur 10 eşit parçaya bölünür.
- # Her parça, böreğin pişirileceği tepsiden biraz büyük açılır.
- # İlk açılan yufka, haşlanmadan, yağlanmış tepsiye büzdürülerek yayılır.
- # Diğer hamurlar açılır, tuzlu kaynayan bol suya şekli bozulmayacak şekilde atılır. 1,5 – 2 dakika haşlandıktan sonra, dikkatli bir şekilde kaynayan sudan, geniş bir kaptaki soğuk suya atılır.
- # Haşlanan ilk 5 yufka aralarına yeteri kadar yağ sürerek ve buruşturarak tepsiye yayılır.
- # 5. katın üzerine yumurta akı ile karıştırılmış rende peynir yayılır.
- # Kalan 5 kat yufka aynı şekilde unla açılır haşlanır ve araları yağlanarak tepsiye yayılır.
- # Böreğin en üstüne yumurta sarısı, kalan sıvıyağ ve süt karışımı yayılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 50dakika pişirilir.
- # Dilimlenir, ılık olarak servis yapılır.

Not: Su böreği yapımında, hamurun çok yoğrulması önemlidir. Yufkaların haşlandığı suya, 1 çorba kaşığı kadar sıvıyağ konursa, daha iyi bir haşlama yapılmış olur.