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 kapta bulunan 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 324 | Adı: Su Böreği | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 12:59