



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

## Asand Su Boreği

### Kolay Su Boreği



3 ədəd yumurta  
1 su stəkanı su  
1 çorba qaşığı sirkə  
1 çay qaşığı duz  
Ala bildiyi qədər un  
Yağlamaq üçün:  
Yarım paket kərəyağı  
1 çay stəkanı duru yağ  
İçi üçün:  
Yarım qəlib ağ pendir  
8-10 budaq cəfəri  
Üzəri üçün:  
4 su stəkanı soyuq su

- # Çuxur bir qabın içinə yumurta, su qoyular və qarışdırılır. Sonra sirkə, duz və sərt konsistensiyada bir xəmir olana qədər un əlavə olunaraq yoğurlar.
- # Xəmir 10 dəqiqə qədər gözlədilər. Bu vaxt pendir əzilər, cəfəri qıyılır. Kərəyağı əridilər, duru yağla qarışdırılır.
- # Xəmir 10 bərabər parçaya ayrılır. İlk xəmir unlu zəmində, oxlovla nimçə böyüklüyündə açılır.
- # Yağlanmış soba nimçəsinə qoyular. Üzərinə yağ qarışığı sürtülər.
- # İkinci kövrək nimçədən bir az böyük açılar və ilk kövrəyin üzərinə bir az büzdürərək qoyular.
- # Üçüncü, dördüncü və beşinci kövrəklər də aralarına yağ sürərək eyni şəkildə hazırlanar.
- # Beşinci kövrəyin üzəri yağlanılmadan pendirli iç səpilər.
- # Digər qalan beş kövrək də üzərinə qoyularaq eyni şəkildə hazırlanar. Son kövrək də nimçə böyüklüyündə açılır.
- # Üzərinə qalan yağ sürtülər və bıçaqla kvadrat kvadrat kəsilər.
- # Nimçə əvvəldən isidilmiş 190 dərəcə sobaya verilər, bōrek qızarana qədər bişirilər.
- # Sobadan çıxar çıxmaz üzərinə soyuq su gəzdirilər. Təkrar 170 dərəcə sobaya verilər, suyu çəkənə qədər qısa müddət bişirilər.
- # Yarım saat dinləndikdən sonra xidmətə təqdim edilər.

**Qeyd:** Su bōreğinin xəmiri konsistensiyaya gəldikdən sonra 2-3 dəqiqə daha yoğurlar.