

Su Böreği

Süre: 40-45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 40 dakika
>> **Pişirme Süresi:** 45 dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 5 su bardağı un
- 3 adet yumurta
- 1 çay bardağı su
- 1 çay kaşığı tuz

İç Harcı İçin:

- 250 gr beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz (ince doğranmış)

Ara Katlar İçin:

- 100 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Haşlama İçin:

- 2 litre su
- 1 tatlı kaşığı tuz

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba alın, ortasını havuz gibi açın.
- Yumurtaları, suyu ve tuzu ekleyerek yoğurun.
- Hamuru 6 eşit parçaya ayırın ve üzerini örtüp 20 dakika dinlendirin.

2. Hamuru Açma ve Haşlama:

- Hamur parçalarını oklava veya merdane ile ince açın.
- Geniş bir tencerede suyu kaynatıp içine tuz ekleyin.
- Açtığınız yufkaları tek tek kaynar suda 30 saniye haşlayın ve hemen soğuk suya alın.
- Süzerek temiz bir bez üzerine serin.

3. Böreğin Katmanlarını Hazırlama:

- Yağlanmış fırın tepsisine ilk haşlanmamış yufkayı serin.
- Üzerine eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımını sürün.
- Haşlanmış yufkaları kat kat dizerek her kata yağ sürün.
- Orta kata geldiğinizde peynir ve maydanoz karışımını serpin.
- Kalan yufkaları da aynı şekilde üst üste dizerek yağlayın.

4. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış 180°C fırında **45 dakika** altın sarısı olana kadar pişirin.
- Ilıyınca dilimleyerek servis yapın.

>> **İpucu:** Daha lezzetli olması için tereyağını bolca kullanabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı