

Peynirli Su Boregi.

Malzemeler

7 tek avuc un

7 yumurta

Tuz

Peynir

Maydonoz

1 cay bardagi tereyag

1 cay bardagi zeytinyag

Yapilisi

Once unun ortasi acilir

Icine 7 yumurta tuz ve biraz su ile cok yumusak olmayan bir hamur elde edilir.

Uzeri temiz bir bezle ortulerek 1 saat dinlendirilir.

Sonra 7 beze yapilir cok ince acilir.

Ilk actigimiz yufka yaglanan sininin uzerine serilir.

Diger acilan yufkalar kaynayan tuzlasuda bir tasim kaynatilarak soguk suya konup kevgir uzerinde suyu suzulur.

Siniye kiristirarak serilir uzerine 2-3 kasik zeytinyag ve tereyag karisimi serpilir.

Bu islem her kata yapilir ortasina peynir ve maydonoz karisimi serpilir enson 7inci kat yufka haslanmadan uzerine serilir kalan yag son kat hamurun uzerine her yerini ortecek gibi surulur ve ocakta yavas yavas cevire cevire kizartilir

Sonra borek bicak yardimiyla ters cevrilir kizartilir iliyinca dilimlenir ve servis yapilir herkese afiyet olsun