

Su Boregi

Malzemeler

4 yumurta
4 corba kasigi su
1 tatli kasigi tuz
alabildigi kadar un
Ic harci icin:
1 kase beyaz peynir
150 gr.kasar peyniri
1 tutam maydonoz
Ara katlar icin:
4 corba k.tereyagi
1 cay b.siviyağ

Yapilisi

Unu genis bir kaba alip ortasini havuz biciminde acin. Yumurtalari, ilik suyu ve tuzu havuza koyup parmak uclarinizla karistirmaya baslayin. Kati kivamli, parlak bir hamur oluncaya kadar en az yarim saat yogurun. Kivamina gelip gelmedigini anlamak icin bicakla yariya bolun. Icinde hic hava kabarcigi kalmadi ise yeteri kadar yogrulmus demektir. Hamuru 10-12 bezeye bolun. Altini ustunu unlayarak oklavayla tek tek acin. Bicak sirtindan daha ince olacak sekilde incecik yufkalar hazirlayin. Actiginiz yufkayi kurumamasi icin dorde katlayin, temiz bir carsafin uzerinde bekletin. Diger bezeleri de ayni sekilde acin. Peynirleri ufalayin. Maydanozu incecik kiyin. Tereyagini eritin. Genis bir tepsiyi yaglayin. Genis bir tencerede 1 dolu tatli kasigi tuz ile bol su kaynatin. Ayri bir genis tencerenin icine bol soguk su hazirlayin birkac parca buz atabilirsiniz. Genis bir tepsiyi yaglayin. Hazirladiginiz yufkalari kaynamakta olan suda teker teker yarim dakika kadar pisirin. Kaynar sudan cikarir cikarmaz soguk suya atin. Sudan cikarirken yufkayi elinizle hafifce sikip fazla suyunu alin. Tepsiye sigmasi icin hafifce burusturarak yayın. Her katin arasina bir servis kasigi tereyagindan gezdirin. Yufkalarin yarisini doseynce peynir ve maydanozu koyun. Aralarina yag serperek diger yufkalari da ayni sekilde yerlestirin. En ustune de tereyagi gezdirin. Firini 220 derecede isitin. Altı üstü kızarana kadar, yaklaşık 40 dakika pisirin. Sonra afiyetle yiyinizzz:)))