

Su Boregi

Malzemeler

Hamur icin:

5 yumurta

Yarim cay bardagi sut

Yarim cay bardagi sivi yag

1 yemek kasigi tuz

1 cay bardagi su

5 su bardagi un

Ic harci icin:

300 gram Rize peyniri

Yarim demet maydanoz

Yarim su bardagi sivi yag

150 gram tereyagi

Yapilisi

Hamur icin tum malzeme derin bir kaba alinip yogurulur. Hamur uzeri temiz bir bez ile kapatilarak dinlendirilir. Hamur 5 bezeye ayrilir. Bezeler unla acilir. Diger tarafta su kaynatilip icine sivi yag ve tuz atilir. Acilan hamurlar kaynar suya atilip yarim dakika bekletilir. Sicak sudan alinan hamurlar soguk suya aktarilir. Soguk sudan alinan hamurlarin 3 tanesi yaglanmis firin tepsisine alinir. Aralarina eritilmis tereyagi-sivi yag karisimi surulur. Hamurlarin uzerine kiyilmis maydanoz ile karistirilmis rendelenmis peynir yayilir. Uzerine kalan 2 hamur yayilir. Borek kisik ateste ocak uzerinde cevirilerek pisirilir. Altı kızardinca diger tarafi cevirilip ocak uzerinde kızartilir.