

Su Boregi

Malzemeler

Hamuru icin:

6 adet yumurta

1/2 kahve fincani sut

1/2 kahve fincani sivi yag

Aldigi kadar un

Ic malzemesi:

500 gram dil peyniri

1 bag maydanoz

3 yemek kasigi tereyagi

Yapilisi

6 yumurta yogurma kabina kirilir. Uzerine yarim fincan sut dokulur ve cirpilmaya baslanir.

Aldigi kadar un eklenerek hamur yogurulmaya baslanir. Bir tencerede tereyagi eritilir.

Masanin uzerinde de yogurulup istenen kivama gelen hamurdan bezeler kesilir. Yuvarlanan

bezeler un serpilerek acilir ve yufka haline getirilir. Yufkalari haslayacagimiz su tuz

serpilerek kaynatilir, yanina da soguk su dolu bir kase alinir. Yarim kilo dil peyniri

incecik dogranir, kiyilan maydanozlarla bulusturulur. Yufkalar tek tek sicak suda haslanip

soguk suda soklanir. Sikilan yufka tepsiye dizilip uzerine eritilmis tereyagi surulur. 4

kat yufka bu sekilde hazirlanir. Yufkalarin uzerine peynirli maydanozlu harc dokulur. Yine

haslanip soklanan yufkalarla harcın uzeri kapatilir. Boregin uzerine bolca tereyagi

surulur ve firinda pisirilir.

Su boregi sunuma hazirdir...