

# Erzurum Su Böreği

Toplam 75 dk Hazırlama 40 dk · Pişirme 35 dk 8 kişilik Zor ~344 kcal Açılış 15/10

Erzurum su böreği, haşlanmış yufka katları, beyaz peynir ve tereyağıyla peynire dizildiği, doğunun kalabalık kahvaltılarında ve davet sofralarında en tok böreklerinden biridir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 4 su bardağı un
- 4 adet yumurta

### İç için

- 300 gr beyaz peynir
- 0.3 demet maydanoz

### Katlar için

- 120 gr tereyağı

## Yapılışı

- Un ve yumurtayla sert bir hamur yoğurup bezelere ayırın.
- Yufkaları kaynar suda kısık ateşte haşlayın ve süzün.
- Katları peynirli iç ve tereyağıyla peynire dizip böreği 190°C fırında 35 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Yufka katları haşladıktan sonra fazla suyunu süzmek böreğin aralarını hamur kalmasını önler.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kare dilimler halinde sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta