

Su Böreği

Toplam 80 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 40 dk

8 kişilik

Zor

~280 kcal

Açılış 15/10

Haşlanmış yufkalar, peynir ve maydanoz ile katlanarak yapılmış geleneksel börek.

Malzemeler

- 6 adet Börek yufkası
- 300 gr Beyaz peynir
- 1 demet Maydanoz
- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Tereyağ
- 50 gr Tereyağ

Yapılışı

- Beyaz peyniri ufalayın, maydanozu ince kıyın, harçta geniş bir kaptaki suyu alın.
- Yumurta, süt ve tereyağı ayrı ayrı kaptaki suya karıştırarak sosu hazırlayın.
- Büyük tencerede su kaynatın, börek yufkalarını 10 saniye haşlayın, hemen soğuk suya alın.
- Tepsiyi tereyağıyla yağlayın, yufkaları sos ve peynirli harçla kat kat yerleştirin.
- Önceden ısıtılmış 180°C fırında üstü kızarana kadar 35-40 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları kaynar suda çok fazla bekletmeyin, 10 saniye yeterli.

SERVIS ÖNERİSİ

Çay ile birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta