

Erzurum Su Böreği

Toplam 140 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 35 dk 8 kişilik Zor ~344 kcal Açılış 15/10

Erzurum mutfağının su böreği; ev usulü hamurla açılarak kaynar tuzlu suda kızdırılarak soğuk şoklanmasından sonra peynir-maydanoz harcıyla tepside katlanmasından sonra tereyağı ile süslenip 190°C fırında pişirilmesinden oluşur.

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
- 1 su bardağı süt
- 1 yemek kaşığı tuz
- 0.5 tatlı kaşığı karabiber

Yapılışı

- Un, 3 yumurta, 1 yemek kaşığı tuz ve azar azar 1 litre suyla sert bir hamur yoğurun; 8 bezeye bölüp üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.
- Beyaz peyniri çatala ezip ince kıyın. Maydanoz ve karabiberle harmanlayın. Harcı hazırlayın.
- Bezeleri tepsi büyüklüğünde açın. Geniş tencerede tuzlu kaynar suya tek tek 30 saniye atın. Soğuk suya alıp temiz beze yatırın. Tereyağı yarısını tepsiyi yağlayın.
- Süzülen yufkaları tepsiye katmanlayarak dizin; her iki kat arasında eritilmiş tereyağı sürüp ortaya peynir harcını dağlatın. Son üst kata kalan tereyağı ve sütü ilave ediniz.
- Üzerine kalan yumurtayı fırınlayın; 190°C fırında 35 dakika üstü altın renge gelene kadar pişirin, fırından çıkıp 10 dakika dinlendirip dilimleyerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkalar kaynar suda 30 saniyeden fazla tutmayınız aksi halde dağılır. Soğuk su şoku şart; pişirme dokusunu durdurur ve katlar belirginleşir. Tereyağı-sütkarışımını bekleyin; yufkalar arasında yapışmaz.

SERVİS ÖNERİSİ

PiŖen bređi 10 dakika dinlendirip dilimleyin; yan1nv yođurdu veya cac1klservis edin, ortas1nmaydanoz dal1yat1r1n.

Alerjenler

Gluten

St

Yumurta