

Su Böreği

Toplam 165 dk Hazırlama 60 dk · Pişirme 41 dk 8 kişilik Zor ~280 kcal Açılış 15/10

Klasik su böreği, elde açılan yumurtalı yufkalarla tuzlu kaynar suda kısasürelili haşlanıp tereyağ ve peynirli iç harç ile katlanarak fırınlağın geleneksel Türk böreği. Adını yufkalarla suda haşlanması ve ardından eritilmiş tereyağ katmanları sayesinde hem yumuşacık hem üstü çıtır.

Malzemeler

- 300 gr Beyaz peynir
- 1 demet Maydanoz
- 3 adet Yumurta
- 200 gr Tereyağ
- 600 gr Un (hamur için)
- 2 adet Yumurta (hamur için)
- 1 su bardağı Su (hamur için, 111k)
- 2 yemek kaşığı Tuz (hamur ve haşlama suyu için)
- 200 gr Lor peyniri

Yapılışı

1. Hamur için unu, 2 yumurtayı, 1 çay kaşığı tuzu ve 11 suyu yoğurun; kulak memesinden biraz sert, pürüzsüz hamur olsun. Üzerini örtüp 30 dakika dinlendirin.
2. İç harç için beyaz peyniri ve loru çatalla ufalayınca kiyip maydanozu ekleyip karıştırın.
3. Dinlendirilen hamuru 8 eşit beze ayırın. Her bezeyi unla oklava ile tepsi büyüklüğünde, çok ince yufka olacak şekilde açın. Aralarından serpüp üst üste koyun.
4. Geniş bir tencerede bol suyu kaynatın. 1 yemek kaşığı tuz atın. Yanına soğuk su dolu büyük bir kap hazırlayın. Yufkaları teker teker kaynar suda 30-40 saniye haşlayın. Hemen soğuk suya alın. Sonra temiz beze yayın. En alt ve en üst yufkayı haşlamadan kuru kalın.
5. Tereyağı eritin. Tepsiyi yağlayın. Kuru yufkaları serin, yağ gezdirin, sırayla haşlanmış yufkaları yerleştirip her arasına bol tereyağ sürün. Ortaya gelince iç harç eşit yayın. Üstüne haşlanmış yufkalarla devam edin, en üste kuru yufkayı koyun. Üzerine kalan eritilmiş yağ sürün, baklava dilimi kesin. Önceden 150°C fırında 35-40 dakika üstü kızarana kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları tek tek haşlayın. Üst üste haşlamayın. Yapışmalarını önlemek için haşlama suyu mutlaka tuzlu olmalı. Tuz hamurun parlaklığını ve elastikiyetini korur. En alttaki ve en üstteki yufka kuru kalmaması için aksi halde börek dağılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Sıcak servis edin, yanında demli çay ve isteğe göre yoğurt veya cevizli yeşillik salata. Bayram sofrasında özel gün böreği olarak sunulur.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta