

SU BÖREĞİ

Malzemeler

- * 15 adet baklava hamuru (1 kg. ekstra un, 300 gr. su, 15 gr. tuz, 4 yumurta karışımından)
- * 400 gr. Erimiş tereyağı (el yakmayacak sıcaklıkta)
- * 10 lt. su
- * 500 gr. tuz
- * 500 gr. peynir
- * 1 bağ maydonoz

Hazırlanışı

15 adet baklava hamurunu, oklava ile açma aşamasına kadar getirilir; bu hamurların 5 tanesini oklava ile açıp baklava yufkası yapılır. 5 adet baklava yufkasını tezgaha üst üste serilir. Börek tepsisini yufkaların ortasına koyulur; tepsinin kenarlarından 2'şer cm. taşacak şekilde yufkaları kesip ince bir şekilde oklavaya sarılır. Artan yufkalar iki el büyüklüğünde parçalara ayrılır. 10 adet baklava hamurunu aralarına nişasta serpererek tezgaha üst üste serilir; el ile bastırarak genişletilir; ters çevirip tekrar bastırılır. Sonra hazırlanan hamurlar dört eşit parçaya bölüp iki gruba ayrılır. Tepsinin içine 100 gr. kadar erimiş yağ koyup yayılır. Tabana oklavaya sarılı yufkaların ikisini serilir. Kesimden artmış yufkalardan, aralarına yağ serpiştirerek iki kat döşenir. Üzerine biraz yağ serpiştirilir. Bir tencerede 10 litre su ve 500 gr. tuz karıştırıp kaynatılır. İki gruba ayrılan yufkaların bir grubunu tek tek kaynamış suyun içine atılıp 2 dakika kadar kaynatılır. Daha sonra yufkaları kevgir ile sudan çıkarıp başka bir kapta soğuk su içine atılır; soğuttuktan sonra çıkarıp beyaz bir havlu üzerinde suyu alınır. Üzerine erimiş yağdan serpiştirerek karıştırılır; sonra tek tek tepsiye döşenir. Üzerine peynir ve maydonoz atıldıktan sonra, ikinci grup hamurlar da birinci grup gibi haşlanıp tek tek döşenir. Oklavada kalan üç yufkayı tepsinin üzerine serilir; yufkaların kenarları içe doğru bıçak ile düzeltildikten sonra, erimiş yağı her tarafına gelecek şekilde dökülür. Tepsi 240 derecedeki fırına sürülür; börek üstü kızarana kadar pişirdikten sonra çıkarılıp ters çevrilmiş bir tepsinin üzerine ters çevrilir; ilk tepsiye kaydırarak alınıp, tekrar fırına sürülür.

Yeterince kızardığında, Kayseri yöresine özgü "Su Böreği" servise hazır hale gelir...

Afiyet olsun!

KAYSERİ MUTFAĞI