Çerkeş su böreği

Tarifin tamamı · 1 sa

Malzemeler

1,5 kg	Buğday unu 14¼ su bardağı
500 g	Yumurta 10 adet
200 g	Su 1 su bardağı
24 g	Tuz 1¼ yemek kaşığı
500 g	Dana kıyma
2 g	Karabiber ¾ çay kaşığı
170 g	Ayçiçek yağı 1 su bardağı
300 g	Tereyağı 1½ su bardağı
5 kg	Su 25 su bardağı
64 g	Tuz ¼ su bardağı
4 kg	Su 20 su bardağı
32 g	Tuz 1¾ yemek kaşığı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Yumurtaları bir kapta çırpın. Hamur suyunu, hamur tuzunu ve unu ekleyip kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun.
   10 dk
2. Hamuru 16 bezeye bölüp yuvarlayın, üzerini örtüp dinlendirin. Her bezeyi yaklaşık 50 cm çapında yufka açın ve bez üzerinde kurutun.
   15 dk
3. Haşlama suyunu tuzla kaynatın, soğuk şoklama suyunu da tuzlayın. Yufkaları tek tek kaynar suda 1 dakika haşlayıp soğuk tuzlu suya atın, 1 dakika bekletin. Sıkmadan suyunu sıyırın.
   1 dk
4. Yağın az bir kısmında kıymayı karabiberle kavurun.
5. Tereyağını eritip kalan ayçiçek yağıyla karıştırın. Tepsinin tabanını ve kenarlarını tereyağıyla yağlayın, yufkaları sırayla dizin. Her yufkanın üzerine bu karışımdan yaklaşık 14 g gezdirin; her üç katta bir kavrulmuş kıyma serpin.
6. Önceden ısıtılmış 200 °C fırında pişirin. Kesip servis edin.
   1 sa

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1396 (Çerkeş Belediyesi)
tatname.com/tr/tarif/cerkes-su-boregi