KOLAY SU BÖREĞİ

8 adet yufka
4 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
250 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
150 gram tereyağı
1 çay barağı sıvı yağ
Ayrıca 2 su bardağı su

Öncelikle istenirse sadece yumurta, un ve tuzla bir hamur tutulur ve açıp haşlayarak yapılır ama yufka da büyük kolaylık ve lezzet oluyor. Öncelikle yufkaları fırın kabının büyüklüğünde kesin. Sonra, bir kabın içinde yağları, yumurta ve yoğurdu karıştırın. Bu karışımı yufkaların aralarına sürüp tepsiye kat kat döşeyin peynir ve maydanozu karıştırıp yufka katlarını yaparken de ara ara içine yerleştirip böreği hazırlayın. 200 derecedeki fırında üzeri kızarana dek pişin. Fırında çıkan böreğin üzerine 2 su bardağı suyu döküp 5 dakika daha fırına verin.



© lezzetler.com tarif no:105919 • adı:Kolay Su Böreği • gönderen:hürcan • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:11