



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

8 adet yufka
6 yumurta (ikisinin sarısı ayrılacak)
1 bardak sıvı yağ
2 çorba kaşığı margarin
1 sise maden suyu
2 bardak süt
i istenilen türde iç malzeme

Yapılışı

Tepsi yağlanır. Yufkalar arasına süt, yağ, yumurta karışımı sürülerek tepsiye döşenir. 4 yufkanın üzerine hazırladığımız içten konulur. Üzerine tekrar yufkalar döşenir. Aynı şekilde diğer tarafta maden suyu ve 2 yumurta sarısı çırpılır. Börekler istenilen şekilde kesilir. Karışım üzerine dökülür. 2 kasık margarin de tepsiye yayılarak parçalar halinde konulur. 200 derecedeki fırında pişirilir.

[ML® Fiyonk Böreği için tıklayın](#)