



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI SU BÖREĞİ

4 adet yufka
250 gram tuzsuz lor
8-10 dal maydanoz
2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 litre süt

Lorun içine maydanozlar ince ince doğranarak iç malzeme hazırlanır. Daha sonra bir yufka tepsiye yayılır. Üstüne harcın 1/3 ü konur. Sonra bir yufka daha üstüne yayılır. Sonrayine iç sonra yine yfka yayılır. Son olarak tekrar için sonu serpilir ve son yufka üzerine güzelce yayılır. Ayrı kapta çırdığımız 2 yumurta, 1 litre süt, yarım bardak sıvıyağ karıştırılıp tepsideki hazırladığımız yufkaların üstüne konur. Bu tepsinin üzeri streç filmle kapatılıp 1 gece buzdolabında bekletilir. Ertesi gün sütlü karışımı iyice içine çeken tepsi 180 derecede üzeri kızarana dek pişirilir.