



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ (YUFKADAN)

Ümit Usta

4 adet yufka
500 gram süt
3 adet yumurta
250 gram beyaz peynir
3 dal maydanoz
1/2 paket margarin

Yumurtaları, süt ve erittiğimiz margarinin yarısı ile birlikte çırpalım.

2 adet yufkayı, küçük parçalara bölerek, bu karışımın içine katalım ve buzdolabında 15 dakika bekletelim.

20-25 cm. çapında fırın tepsisini yağlayıp, yufkanın birini serelim.

Sütün içinde ıslattığımız yufka parçalarını, peynir ve ince kıydığımız maydanozlar ile karıştırıp, tepsiye yayalım.

Kalan yufkayı da tepsinin en üstüne yayalım.

Tepsinin dışında kalan yufka parçalarını, üstüne çevirip, kalan erittiğimiz margarin ile bolca yağlayalım.

Orta ısıdaki fırında, üzeri kızarana kadar pişirelim.

Sıcak sıcak servis yapalım.