



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

40 adet baklava yufkası
5 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
500 gram beyaz peynir
6 dal maydanoz
1 adet yumurta

Öncelikle tepsiyi yağlayın. Yufkaları tepsi ölçüsünde kesin. Tepsiyeye 20 adet yufkayı yerleştirin, üzerine ufalanmış peyniri ve kıyılmış maydanozu serpin. Kalan yufkaları üzerine koyup dilimlere ayırın. Süt, yumurta, sıvı yağ ve eritilmiş tereyağını karıştırın, böreğin üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri iyice kızarıncaya dek pişirin.



Fotoğraf "buz adam" tarafından gönderildi. 25.03.2015