



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

6 Adet yufka
4 yumurta
2,5 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
1,5 su bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Beyaz peynir
Kaşar rendesi
Maydanoz

Derin bir kaseye sos malzemelerini koyarak iyice çırpın. Böreğin iç malzemesini de hazırlayın. Şimdi, böreği yapmak için, fırın tepsisini yağlayın ve 1. yufkayı kenarları tepsinin dışında kalacak şekilde yayın. 2'inci, 3'üncü ve 4'üncü yufkanın yarısını bölüp sosun içine batırın ve tepsiye yerleştirin. İç malzemesini soslu yufkaların üzerine yayın. Geriye kalan yufkaları da sosa batırın ve tepsiye yerleştirin. En alta serdiğiniz yufkanın kenarlarını tepsinin üzerine kapatın. Kalan sos malzemesini yufkanın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında nar gibi kızarana dek pişirin.

