



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KOLAY SU BÖREĞİ

MALZEMELER:

6 YUFKA

6 YUMURTA

3 SU BARDAĞI SÜT

1/2 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI

1/2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ

50 GR. KAŞAR PEYNİRİ (ARZUYA GÖRE)

1 PAKET KABARTMA TOZU

İÇİ İÇİN:

100 GR. BEYAZPEYNİR VEYA LORPEYNİR

1 DEMET MAYDANOZ

Bir kabın içinde yumurtaları.sütü, eritip ılıttığımız margarini, sıvı yağı.kabartma tozunu çırparak karıştıralım. Margarinle yağlanmış bir tepsiye ilk yufkayı serelim. Üzerine fırça yardımıyla yumurtalı, sütlü harcı sürelim. 2. yufkanın üzerine ve aralarına yumurtalı, sütlü harcı sürüp üst üste serelim. Üzerine ezilmiş peynirle kıyılmış maydanozu karıştırarak yayalım. Kalan yufkaların da aralarına ve üzerine sütlü, yumurtalı harcı sürüp tepsiye serelim. Arzuya göre üzerine kaşar rendesi serpelim. Önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında böreğin altı üstü pembeleşene dek pişirelim.

[ML® Çabuk Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "bacı kalfa" tarafından gönderildi. 03.07.2015