



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

Elif Korkmaz

5 adet yufka
1 su bardağı süt
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
2 adet yumurta
İçi için: 250 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
30 gram taze kaşar

Bir kabın içinde süt, yumurta, su ve sıvıyağı iyice çırpın. Fırın tepsine 1 adet yufkayı ıslatmadan yayın, kenarları dışarıda kalsın. [sonradan üzerine kapatılmak üzere] İç malzemesi için de peynirleri bir kaba rendeleyin, üzerine kıyılmış maydanozu koyun. Yufkadan bir tane alıp ikiye bölüp sütlü yumurtalı karışıma batırıp hemen tepsiye koyun. Her yufka koyduğunuzda üzerine peynirli karışımıdökün ve bu işlemi kat kat yufka ve peynirler bitene kadar devam edin. En son dışarıda kalan yufkaları üstüne kapatın. Tereyağını eritip üzerine gezdirin. 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 40 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak servis yapın.

[ML® Kare Börek için tıklayın](#)