



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK SU BÖREĞİ

3 yufka
5 yumurta
2 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
2 su bardağı süt
2 kibrit kutusu kadar gravyer peyniri
3 çorba kaşığı margarin
2 kibrit kutusu kadar kaşar peyniri
1/2 demet maydanoz
1/2 demet dereotu

Derin bir kâseye yumurtaları kırarak çatalla çarpınız. Rendelenmiş peynirleri, sütü, yağı, ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu ilâve ederek hepsini karıştırınız.

20-25 cm. çapında kenarlı bir tepsiyi yağlayınız. Yufkanın düzgün olanını tepsiye döşeyerek kenarlarını etrafından sarkıtınız. Diğer yufkaları 4 eşit parçaya bölünüz. Tepsiye bir servis kaşığı iç koyarak yayınız. Üzerine 1/4 yufka yerleştiriniz. Fazla gelen köşeleri kesip boş kalan yerlere döşeyiniz. 1 servis kaşığı iç koyup tekrar yayınız. Bu işleme yufka bitinceye kadar devam ediniz.

Tepsiden sarkan kısımları üste kapatınız. Orta hararetili fırında pembe renkte pişiriniz. Büyük yuvarlak servis tabağına ters çevirip dilimleyerek servis yapınız.

[ML® Bonbon Böreği için tıklayın](#)