



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK SU BÖREĞİ

MALZEMELER

1/2 kg süt
4 adet yufka
3 adet yumurta
1 demet maydanoz
150 gr beyaz peynir
1 adet küçük margarin

HAZIRLANIŞI

Üç adet yumurtayı bir kaseye koyup iyice çırpın, üzerine ılık süt ve biraz eritip soğuttuğunuz yağı ilave edip, kanştırın. Yufkalardan ikisini ufak parçalara bölüp, bu karışıma bulayın, daha sonra buzdolabında 15 dakika bekletin. Bir yufkayı yağladığınız bir tepsiye yayın, üzerine hazırladığınız bulamacı dökün, maydanozla beyaz peyniri de serpin, daha sonra kalan yufkayı bunların üzerine örtün. En üste iki kaşık yağ gezdirip orta hararetili fırında, üzeri kızarıncaya dek pişirin.

ML® Kolay Su Böreği (görsel)