



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI SU BÖREĞİ

5 adet hazır yufka
SIVI KARIŞIM İÇİN
1 Su bardağı sıvıyağ
1 Adet maden suyu
3 Adet yumurta
Tuz
(Hepsini çırpın)
İçi için:
Lor
Maydanoz
Karabiber

Yufkanın birini yağlanmış tepsiye yayıp kenarlarını sarkıtın. Sıvı karışımdan bolca gezdirin. İkinci yufkayı sarkıtmadan tepsinin içine yayıp sıvı karışımdan gezdirin. Böreğin ortasına iç harcını yayın. Kalan yufkaları aynı şekilde devam edin. En üstüne sarkan yufkayı kapatıp kalan sıvı karışımı yayın. Kızgın fırında pişirin.

[ML® Arap Böreği için tıklayın](#)