



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇABUK SU BÖREĞİ

750 gr un
3 yumurta
1 fincan sıvı yağ
1 fincan yoğurt
aldığı kadar su
200 gr peynir
1 demet maydanoz
Üstüne:
150 gr tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ

750 gr una 2 yumurta ve 1 yumurtanın akı, yağ, yoğurt, tuz ve aldığı kadar su koyup yoğurun. Oklava ile açılacak kıvamda olması gerekir. 10 dakika dinlendirilir. Parçalara bölüp tepsi büyüklüğünde açılır. Yağlanmış tepsiye açılmış hamurları yaydırın. Arasına peynirli içten koyup diğer yufkaları da üzerine yerleştirin. Bıçakla dilimlere kesip her yerine temas edecek şekilde yağ gezdirin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, kızgın fırına verin. Börek pembeleşince fırından çıkartıp 2 su bardağı su döküp tekrar fırına verin. Üstü kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Su Böreği için tıklayın](#)[ML® Çabuk Börek için tıklayın](#)

[ML® Çabuk Börek \(görsel\)](#)