



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR SU BÖREĞİ

- 1 Su Bardağı süt
- 2 Adet yumurta
- 4 Çorba Kaşığı yoğurt
- 150 gr beyaz peynir
- 2 Adet yufka
- 5 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

Küçük bir tepsiyi sıvı yağ ile yağlayın. Yufkaların her birini 12 parçaya ayırın. Yumurta, yoğurt, sıvı yağ ve sütü karıştırın. Ufalanmış beyaz peynire ince kıyılmış maydanoz ekleyip karıştırın. Yufkaların bir kısmını tepsiye yayın. Üzerine yoğurtlu sütlü karışımdan biraz dökün. Tekrar yufka parçalarını koyun. Yufkaların üzerine maydanozlu peynir serpin. Peynirin üzerine tekrar yufka koyup, kalan yoğurtlu sütlü karışımı dökün. Tepsinin kenarındaki yufkaları kaldırtıp, altına 1 çay bardağı sukoyun. Böreği 180 derece ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya yaklaşık yarım saat pişirin.