



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİŞTELİ SU BÖREĞİ

Malzemeler:

125 gr. erişte
3 yufka
3 yumurta
125 gr. tereyağı
2 su bardağı süt
250 gr. beyaz peynir

Yapılışı:

Beyaz peyniri ufalayın. Erişteyi tuzlu suda hafif diri kıvamda haşlayıp süzün. Tereyağını eritip soğutun. Yumurta, tereyağı ve sütü karıştırın. Fırın tepsisini yağlayıp bir yufkayı yayın. Hazırladığınız sütlü karışım ile ıslatıp yarım yufka yayın ve tekrar sütlü karışımla ilave ıslatın üzerine erişteyi yayıp düzeltin. Peyniri ilave edip yarım yufka döşeyin ve sütlü karışımla ıslatıp son yufkayı yayın. Böreğin üzerine kalan karışımı gezdirerek döküp önceden ısıtılmış fırında en az 30-35 dk. pişirin.