



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ SU BÖREĞİ

Çölyakla Yaşam Dergisi

4 adet yumurta

1 tutam tuz

Schar un (kulak memesi kıvamı hamur elde ediniz.)

İç Malzeme:

200 gr beyaz peynir

1 demet maydanoz

250 gr eritilmiş tereyağı

Kulak memesi kıvamına gelmiş hamuru ince açın. Suda dağıtmadan haşlayın ve soğuk suya bırakıp, çıkarın. Tepsiyi yağlayın. En alt tabana bütün hamuru yerleştirin. Ara katlara tereyağ sürün ve 3 kat sonra içi ekleyin. Toplamda 6-7 kat olacak. En üst katına da tereyağı dökün. 200 derece fırında pişirin.

