



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI SU BÖREĞİ

Malzemeler

yufka

6 yumurta

3 su bardağı süt

1/2 paket tereyağı veya margarin

1/2 su bardağı sıvıyağ

100 gr. kaşar peyniri

1 paket kabartma tozu

İçi için:

200 gr. beyaz peynir veya lor peyniri

1 demet maydanoz

Bir kabin içinde yumurtaları ve sütü eritip ılıttığımız margarini, sıvı yağı ve kabartma tozunu çırparak karıştıralım. Margarinle yağlanmış bir tepsiye ilk yufkayı serelim. Üzerine fırça yardımıyla yumurtalı, sütlü harcı sürelim. İkinci yufkanın üzerine ve aralarına yumurtalı, sütlü harcı sürüp üst üste serelim. Üzerine ezilmiş peynirle kıyılmış maydanozu karıştırarak yayalım. Kalan yufkaları da aralarına ve üzerine sütlü, yumurtalı harç sürüp tepsiye serelim. Yufkaları kare dilimler halinde kesip kaşar rendesi serpelim. Önceden ısıtılmış 220°C ısıllı fırında böreğin altı üstü pembeleşene dek pişirelim.

[ML® Kaşarlı Ekmek Böreği için tıklayın](#)
