



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## KOLAY SU BÖREĞİ

4-5 tane ev yufkası  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı süt  
1 yumurta  
Arası için:  
1 kase böreklik peynir

Geniş bir kaba ılık su koyalım ve yufkaları tek tek suya sokup çıkaralım. Yağlanmış tepsinin içine bir yufka serelim üzerine böreklik peynir serpelim ve tekrar yufka serelim bu şekilde yufkalar bitene kadar devam edelim. Bir kaseye sıvıyağ yumurta ve sütü alıp iyice çırpalım ve böreğimizin üzerine gezdirelim. Son olarak çörekotu serpelim ve önceden ısınmış fırında kızarana kadar pişirip dilimleyerek servis yapalım.

