



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

<https://www.elele.com.tr>

5 yufka
400 g beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
3 yumurta
Bir tutam tuz
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
Yarım su bardağı süt

Beyaz peynir ve ince kıyduğunuz maydanozu karıştırın, kenara alın. Ayrı bir kapta yumurta, tuz, ayçiçek yağı ve sütü çırpın. İlk yufkayı yağlanmış yuvarlak fırın tepsisine kenarları dışarıdan sarkacak şekilde yerleştirin. Kalan 4 yufkayı 4 eşit parçaya bölün ve yumurtalı harcın bulayın. Bulduğunuz yufkaların yarısını ilk kat yufkanın üzerine kapatın. Beyaz peynirli harcın tamamını yayın. Kalan yufkaları harcın üzerine örtecek şekilde yerleştirin. İlk yufkanın kenarlarını tepsinin içine doğru kapatın. Üzerine kalan yumurtalı harcı gezdirin. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra böreği dilimleyin. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 35-40 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.

