



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

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

- 5 adet yufka
- 2 adet yumurta
- 1 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ veya eritilmiş tereyağı
- 250 gram ezilmiş beyaz peynir
- 100 gram rendelenmiş kaşar peyniri
- 1 demet kıyılmış maydanoz

Bir adet yufkayı yağlanmış çukur bir fırın kabına yerleştirip, kenarlarını kaptan sarkıtın. Ayrı bir yerde yumurta, süt ve sıvı yağı karıştırın. Kalan yufkaları iri parçalar halinde parçalayıp, yumurtalı sütlü karışıma katın. Bu karışımın yarısını, çukur kaptaki yufkanın üzerine dökün. Ortasına harmanlanmış beyaz peynir, kaşar peyniri ve maydanozu boşaltın. Üzerine, kalan sütlü yufkaları karışımı boşaltın. Kenarlardan sarkan yufka parçalarını üzerine kapatın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üzeri kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

