



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

6 böreklik yufka
1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı süt
3 yumurta
İçerik için:
Bir kase beyaz peynir
Maydanoz

Yumurta, süt ve sıvı yağı büyük bir kaptaki karıştırın. İlk böreklik yufkamızı tepsiye yerleştiriyoruz. İkinci yufkamızı birkaç parçaya bölerek karıştırdığımız sütlü karışıma batırıyoruz iyice ve ilk yufkanın üzerine yerleştiriyoruz. İç harcımızdan serpiyoruz ve yine iki yufka daha birkaç parçaya bölerek karışıma batırarak peynirli harcın üzerine yerleştiriyoruz. Tekrar peynirden serpiyoruz ve geri kalan iki yufkayı da karışıma batırarak tepsiye döşüyoruz. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişiriyoruz.

