



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

<https://www.dogrusicarrefoursa.com>

6 adet hazır yufka
400 gr lor peyniri
3 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 su bardağı su
Sıvı yağ
Tuz

Derin bir kaseye yumurtaları kırın. Tuz, sıvı yağ ve sütü ilave ederek çırpma teliyle karıştırın. Yufkaları ikiye katlayın ve üçgen yufkalar kesin. Derin bir kaba suyu doldurun ve üzerine birer kat yufka, lor peyniri ve yumurtalı harçtan paylaşarak malzeme bitene kadar her kat için aynı işlemi tekrarlayın. İyice ıslanan hamur katlarını yağlanmış fırın tepsisine aktarın. Böreğinizi 200 derece fırında 30 dakika pişirin.

