



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

6 adet böreklik yufka
İç Sosu İçin;
2 adet yumurta
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
İç Harcı İçin;
Beyaz peynir
Kaşar peyniri
Maydanoz
Üzeri İçin;
1 adet yumurta
Susam

İlk olarak su, süt, yumurta ve sıvı yağı çırpalım.

Sonra İç harcı hazırlamak için, rendelenmiş kaşar peyniri ve beyaz peyniri karıştıralım ve biraz da maydanoz doğrayalım.

Ardından fırın tepsisine 1 yufkayı serelim.

Diğer 2 yufkayı bir kaç parçaya bölüp, sosa batırıp tepsiye güzelce yayalım.

Sonra iç harcın birazını dökelim, diğer 2 yufkayı da birkaç parçaya bölelim.

Böldüğümüz yufkaları sosa batırın ve tepsiye yayın.

Sonra kalan 1 yufkayı tepsinin üzerine serelim.

En son üzeri için yumurta sürelim, isteğe göre susam serpiştirin.

200 derecelik fırında 40 dakika kadar pişirin.

