



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

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

6 adet yufka
250 gram beyaz peynir veya lor peyniri
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Tuz
Susam veya çörekotu (isteğe bağlı)

Öncelikle iç harcı için beyaz peyniri ufalayın veya lor peynirini ezerek hazırlayın. İsterseniz iç harcı zenginleştirmek için ince kıyılmış maydanoz veya rendelenmiş kaşar peyniri ekleyebilirsiniz. Derin bir kasede süt, su, yumurta ve sıvı yağı iyice karıştırın. Karışımı hazırladıktan sonra bir kenara alın. Yufkaları tezgaha serin. Yufkaları tek tek alıp, üzerine hazırladığınız sıvı karışımdan gezdirerek ıslatın. Islattığınız her yufkayı birbirinin üzerine koyun. Islattığınız yufkaları dikdörtgen bir şekilde kesin. Her bir parçayı, iç harçla birlikte rulo şeklinde sarın. Hazırladığınız ruloları hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürün. İsteğe bağlı olarak susam veya çörek otu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Fırından aldıktan sonra sıcak veya ılık olarak servis edebilirsiniz.

