



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAZIR YUFKADAN SU BÖREĞİ

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

6 adet yufka  
1 su bardağı süt  
Yarım su bardağı su  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
2 adet yumurta  
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peynir  
2 su bardağı ufalanmış beyaz peynir  
1/4 demet doğranmış maydanoz  
Üzeri için:  
1 adet yumurta  
2 yemek kaşığı susam

Bir kase nin iç erisine süt, su, sıvı yağ ve yumurtayı ekleyip güzel bir şekilde çırpın. Ardından ayrı bir kasede beyaz peynir, kaşar peynir ve maydanozu ekleyip karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın ve alt katmanına ilk yufkanızı kenarları dışarı sarkacak şekilde koyun. Üzerine süt ile hazırlamış olduğunuz karışımından bir kepçe ekleyip güzelce yayın. Kalan beş adet yufkadan dört tanesini iri parçalar halinde bölün ve süt harcına batırın. Yufkanın ikisini ilk kat yufkanın üzerine ekleyin ve hazırladığınız iç harcın yarısını bu kata koyun. Kalan yufka harçlarını harcın üzerini örtecek şekilde yerleştirin. İlk kata sermiş olduğunuz ve dışarı sarkan yufkanın, sarkan kısımlarını tepsinin iç erisine alın ve sütlü karışımı üzerine dökün. Son bir adet kalan yufkanızı üzerini güzelce kapatacak şekilde tepsiye serin. Kalan sütlü karışımı üzerine döktükten sonra ise çırpılmış yumurta ve susamları serpiştirin. Böreği dilimleyin ve önceden ısıtılmış, 195 derece ayarlanmış fansız programda yufkalar kat kat ayrılana kadar kontrollü bir şekilde pişirin. Piştikten sonra böreği oda sıcaklığında biraz bekletip ardından servis edebilirsiniz.

