



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKALI SU BÖREĞİ

- 3 tane yufka
- 1 bardak sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı sirke
- Lor peynir (içine)
- Maydanoz (içine)
- Kırmızı toz biber
- Karabiber
- Tuz
- 1 yumurtanın sarısı (üzerine)

Öncelikle böreğin iç harcı için haşladığınız peynir ve maydanozu bir tabağa alın. Peynir ve maydanozun içine tuzu ve baharatları da ekleyerek karıştırın. Daha sonra bir kase için sıvı yağ, sirkeyi ve unu ilave edin. Hazır yufkaları 4 veya 6 eş parça olacak şekilde üçgen biçiminde kesin ve hazırladığınız sosu yufkaya sürün. Fırın tepsisini yağlayın ve 1 yufkayı tepsinin en altına serin. Üzerine sirkeli sosa gezdirin ve hazırladığınız peynirli iç harçtan üzerine serpiştirin. Daha sonra 1 yufkayı daha sererek ardından yine harcınızdan ilave edin. Bunu son olarak bir yufka kalana kadar yapın ve onu sakladığınız yufkanın üzerine mutlaka sirkeli sos sürün. En son kalan kuru yufkayı da tepsinin içine yerleştirin ve üzerine yumurta sürün. Hazırlanan hazır yufkalı su böreğini 180 derece önceden ısıtılmış fırına yerleştirin. Böreğin hem üstü hem de altı kızarana pişirin.

