



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KOLAY SU BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

Malzeme :

4 adet yufka,  
1/2 kg. süt,  
1 adet küçük sana,  
3 yumurta,  
150 gr. beyaz peynir,  
1 demet maydanoz.

Yapılışı:

- 1- Üç yumurtayı porselen bir kaseye kırıp çatalla iyice karıştırınız.
- 2- Ilık haldeki sütü yumurtaya ilave ediniz.
- 3- Yağı hafif eritip bunu da yumurtaya katıp hepsini iyice karıştırınız.
- 4- Bir yufkayı yağlanmış tepsiye yayın.
- 5- 2 yufkayı küçük parçalara ayırıp süte karıştırınız.
- 6- Bu karışımı buzdolabına koyup 15-20 dakika bekletiniz.
- 7- Bu müddetin sonunda karışımı tepsideki yufkanın üzerine yayarken ara ara maydanoz karıştırılmış peyniri de ilave ediniz.
- 8- Kalan bir yufkayı da üzerine kapatınız.
- 9- En üste erimiş bir iki kaşık yağ gezdiriniz.
- 10-Orta hararetli fırında altını üstünü pembe renkte kızartınız.

[ML® Kolay Su Böreği için tıklayın](#)

---