



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY SU BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

4 Yufka
Yarım paket margarin
3 yumurta
250 gr beyaz peynir
Yarım şişe süt
Maydanoz

Sütü, yumurtaları, eritilmiş ve soğumuş margarini porselen bir kaba koyarak ve karıştırın. 2 yufkayı küçük küçük didikleyerek karışıma ekleyin, peyniri ve maydanozu da ekleyin. Tüm malzemeleri karıştırdıktan sonra, 45 dk. buzdolabında bekletin. Normal bir tepsiyi yağlayın, 1 adet yufkayı tepsiye serin. 45 dk. sonra karışımı buzdolabından çıkartın ve tepsiye serdiğiniz yufkanın üzerine dökün. Yanlardan taşan yufkayı karışımın üzerine kıvrın ve diğer yufkayı karışımın üzerine koyun. Böreğin üstüne eritilmiş margarin sürüp 150 C sıcaklıkta olan fırında pişirin. Börek kızarıncaya kadar fırından çıkartmayın.

[ML® Su Böreği için tıklayın](#)
