



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SU BÖREĞİ

1 Kg yufka
250 Gr margarin
2 Su bardağı yoğurt
2 Su bardağı rendelenmiş sert beyaz peynir
2 Adet yumurta sarısı (beyazını peynire ilave edin)
½ Demet maydanoz

Tavada margarini eritin.
Yufkaların üzerine sürün.
Bütün yufkalar bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın ve üst üste koyun.
Başka bir kabın içerisinde incecik kıyılmış maydanoz, beyaz peynir ve yumurta akını karıştırın.
Hazırladığınız bu harcı yufkaların en üstüne serpiştirin.
Yufkayı önce ortadan ikiye, sonra beş üçgen parçaya ayırın sigara böreği gibi sarın
Üzerini folyo ile kapatarak buzdolabında yağ donuncaya kadar bekletin buzdolabından çıkartıp suya batırın, önceden yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin Üzerine yumurta sarısı sürün Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 20-25 dakika pişirin.

[ML® Kırma Börek için tıklayın](#)