



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY YUFKADAN SU BÖREĞİ

6 adet yufka
6 yumurta
1 paket tereyağı
yarım bardak zeytinyağı
3 su bardağı su
1 kalıp beyaz peynir
2 paket kabartma tozu.

Su, erimiş tereyağı, sıvıyağ, yumurta, kabartma tozu bir kaptaki iyice çirpılır. Üç yufka aralarına hazırlanan karışımdan sürülerek tepsiye yerleştirilir. Ezilmiş peynir yufkaların üzerine eşit miktarda yerleştirdikten sonra diğer üç yufka da aynı şekilde hazırlanır. Kalan karışım bıçakla delinmiş yufkaların üzerine dökülerek fırında nar gibi kızartılır.

[ML® Lavaş Böreği için tıklayın](#)