



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SU BÖREĞİ

Emine Beder

4 yufka
2 yumurta
3/4 su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
100 gr. beyaz peynir veya lor peyniri
1 demet maydanoz

Bir kabin içinde yumurtaları, sütü, sıvı yağı, kabartma tozunu çırparak karıştırılır. 1 Yufkayı margarinle yağlanmış bir tepsiye, kenarlarını dışa taşıyarak serelim. 2 yufkayı iri bir şekilde parçalayıp tepsiye yayalım. Üzerine sütlü, yumurtalı harcı gezdirerek, ezilmiş peyniri ve kıyılmış maydanozu yayalım. İlk yufkanın dışarı taşan kenarlarını tepsiye çevirip, üzerine son yufkayı buruşturup serelim. Kalan sütlü yumurtayı en üste gezdirerek yufkaları kare dilimler halinde keselim. Önceden ısıtılmış 220° ısıllı fırında böreğin altı ve üstü pembeleşene dek pişirelim.

[ML® Katmerli Börek için tıklayın](#)
