



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (HAZIR YUFKADAN)

4 adet yufka
3 adet yumurta
1,5 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çorba kaşığı tereyağı
250 gram beyaz peynir
50 gram rendelenmiş kaşar peynir

Bir adet yufkayı yağlanmış çukur bir fırın kabına yerleştirip, kenarlarını kaptan sarkıtın. Ayrı bir yerde yumurta, süt ve sıvı yağı karıştırın. Kalan yufkaları iri parçalar halinde parçalayıp, yumurtalı sütlü karışıma katın. Bu karışımın yarısını çukur kaptaki yufkanın üzerine dökün. Ortasına harmanlanmış beyaz peynir, kaşar peyniri vemaıdanozu boşaltın. Üzerine, kalan sütlü yufkalı karışımı boşaltın. Kenarlardan sarkan yufka parçalarını üzerine kapatın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin. Sıcak olarak servis yapın.