



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY SU BÖREĞİ

2 yemek kaşığı sıvı yağ  
3 adet yumurta  
Yarım su bardağı süt  
400 gram beyaz peynir  
1 tutam tuz  
5 adet yufka  
Yarım demet maydanoz

Beyaz peynir ve maydanozu bir kap içinde karıştırılır.  
Bir kâse içerisinde tuz ve yumurtayı çırpıp sütü ve sıvıyağı ilave edin.  
Yuvarlak fırın tepsinin yağlayın ve en alt katmanına ilk yufkanızın kenarları dışarı sarkacak şekilde yerleştirin.  
Kalan 4 yufkayı 4 eşit parçaya bölün, yumurta, tuz ve sıvıyağ karışımını iç harcınızla karıştırın.  
Yufkaları ilk kat yufkanın üzerine gelişigüzel bir şekilde yerleştirin ve iç harcın hepsini bu kata koyun.  
Kalan yufkaları harcı kapatacak şekilde yerleştirin.  
Son olarak kenardan sarkan yufkaları tepsinin içine doğru kapatın.  
Yumurtalı karışımı üste döküp yayın.  
Buzdolabında 1 saat kadar bekletin.  
Dolaptan çıkardığınız böreği dilimleyip 40-45 dakika fansız bir programda 190 derece ısıda pişirin.

