



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

Malzemeler:

5 adet Yufka

5 adet Yumurta

1 su bardağı Sıvı Yağ

1 su bardağı Su

İç i için;

150 gr Beyaz Peynir

Maydanoz

Derince bir kap içinde yumurtaları, sıvıyağı ve suyu iyice çırpın. Bu karışımın içine parçalara bölmüş olduğunuz yufkaları batırın. Yufkaları tepsiye yaydıktan sonra aralarına rendenmiş peynir ve kıyılmış maydanoz karışımından serpip, üzerlerine yeniden yufka serin. Yufkalar ve iç malzemesi bitinceye kadar bu işlemi yapın. Kolay su böreğini 200 derece ısıda pişmeye bırakın.

[ML® Mektup Böreği için tıklayın](#)