



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KOLAY SU BÖREĞİ

4 adet yufka  
1/2 kg. süt  
1 adet küçük paket margarin  
3 Yumurta  
150 gr. Beyaz peynir  
1 Demet maydanoz.

Üç yumurtayı porselen bir kaseye kırıp çatala iyice karıştırınız.

Ilık haldeki sütü yumurtaya ilâve ediniz.

Yağı hafif eritip bunu da yumurtaya katıp hepsini iyice karıştırınız.

Bir yufkayı yağlanmış tepsiye yayınız.

2 yufkayı küçük parçalara ayırıp süte karıştırınız.

Bu karışımı buzdolabına koyup 15-20 dakika bekletiniz.

Bu müddetin sonunda karışımı tepsideki yufkanın üzerine yayarken ara, ara maydanoz karıştırılmış peyniri de ilâve ediniz.

Kalan bir yufkayı da üzerine kapatınız.

En üste erimiş bir iki kaşık yağ gezdiriniz.

Orta hararetli fırında altını üstünü pembe renkte kızartınız.

Not: Peynir ve maydanozu incecik kıyıp süte karıştırarak da yapabilirsiniz.

[ML® Tembel Böreği için tıklayın](#)[ML® Çabuk Börek için tıklayın](#)