



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY SU BÖREĞİ

6 adet yufka  
10 adet baklava yufkası  
5 çorba kaşığı tereyağı  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
1 çay bardağı sıvı yağ  
500 gram beyaz peynir  
6 dal maydanoz

Öncelikle tepsiyi bolca yağlayın. Kenarlarını tepsi ebadında kestiğiniz 5 baklava yufkasını yerleştirin. Üzerine de 2 adet normal yufkayı gelişi güzel koyun. Peynirleri ufalayıp üzerine serpin. Diğer yufkaları üzerine dizin ve dilimlere ayırın. Son olarak baklava yufkasını yerleştirin ve dilimlere ayırın. Bir kapta karıştırdığınız yumurta, süt, su, sıvı yağ ve eritilmiş tereyağını yufkaların üzerinde gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.