



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SU BÖREĞİ

10 adet yufka
5 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
3 adet yumurta
500 gram beyaz peynir
6 dal maydanoz

Öncelikle tepsiyi bolca yağlayın. Sonra üzerine tam ölçüp yufkaları kesin. Ve alt kısma yaklaşık olarak 5 adet yufkasını yerleştirin. Üzerine de peynirleri ufalayıp, kıyılmış maydanozla karıştırın ve üzerine serpin. Tekrar diğer yufkaları üzerine dizin ve dilimlere ayırın. Bir kabin için de yumurta, süt, su, sıvı yağı ve eritilmiş tereyağını karıştırın. Üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. İstenirse daha sonra ocak üzerinde de ısıtılıp çıtır hale getirilebilir. Bu böreğe ayrı bir lezzet katmak için ocak üzerinde kızartabilirsiniz. Bu şekilde hazırlanan börek uzun süre derin dondurucuda bekletilip öyle pişirilebilir.