



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY SU BÖREĞİ

6 adet yufka  
4 yumurta  
2 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvıyağ  
2 su bardağı su  
İç için:  
300 gr. beyaz peynir  
1 demet maydanoz, doğranmış

Yumurta, süt, sıvıyağ ve su derin bir kaptaki iyice karıştırılır. Yağlanmış büyük boy fırın tepsisine bir yufka serilir. Taşan kenarları kopartılır, geniş rulolar halinde sarılır ve sütlü karışıma batırılarak tepsiye yerleştirilir. Başka bir yufka rulo halinde sarılıp 7-8cm'lik parçalar halinde kopartılarak hazırlanan sütlü karışıma batırılır ve yanyana tepsiye dizilir. Diğer bir yufka ile daha aynı işlem tekrar edilir. İç malzemesi yufka rulolarının üzerine yayılır. 2 Yufka yine parça parça kopartılarak sütlü karışıma batırılıp iç malzemesinin üzerine dizilir. Kalan son yufka da en üste kapatılır. Kenarlarında kalan fazlalıklar alta kıvrılır. Artan sütlü karışım böreğin üzerine dökülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Sıcak servis yapılır.