



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SU BÖREĞİ

100 Gr Sana Klasik
1 Paket kabartma tozu
4 Adet yufka
1,5 Çay Bardağı sıvı yağ
1,5 Bardak süt
100 gr beyaz peynir
1 Demet maydanoz
2 Adet yumurta

Bir kabin içinde yumurtaları, sütü, sıvıyağ ve kabartma tozunu çırparak karıştırılır. Sana margarinle yağlanmış bir tepsiye bir yufkayı kenarlarını dışa taşıtarak serelim. 2 yufkayı iri bir şekilde parçalayıp tepsiye yayalım. Üzerine sütlü, yumurtalı harcı gezdirerek ezilmiş peyniri ve kıyılmış maydanozu yayalım. İlk yufkanın dışarı taşan kenarlarını tepsiye çevirelim. Üzerine son yufkayı buruşturup serelim. Kalan sütlü, yumurtalı harcı üzerine gezdirerek yufkaları kare dilimler halinde keselim. Önceden ısıtılmış 220 derecelik sıcaklıktaki fırında böreğin altı ve üstü pembeleşene dek pişirelim.