



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY TEREYAĞLI SU BÖREĞİ

6 tane yufka
250 gr. beyaz böreklik peynir
500 gr. süt
2 çay bardağı sıvı yağ
125 gr. tereyağı
Yarım demet maydanoz
5 adet yumurta

Önce 500gr. sütümüzü bir tencereye koyalım daha sonra 2 çay bardağı sıvı yağı, 125 gr. tereyağı ekleyip hafif ılıklasmasını sağlayın. Daha sonra 5 adet yumurtayı içine kırın ve bir catal yardımıyla hepsini karıştırın.(yumurtaları kırdıktan sonra tencereyi ateşten alın yoksa yumurtalar içinde pişebilir) önce fırın tepsimize yağlı kağıdımızı seriyoruz.Daha sonra bir adet yufkayı tepsinin üzerine açıyoruz.Yufkanın üzerine sütlü karışımdan 1-1,5 kepçe dökün yufkanın kenarlarını kapatmayın açık kalsın. Acık kalan kenarları en son kapatacağız. Daha sonra üzerine 1 adet yufkayı 5-6 parça bölerek yerleştirin. Sütlü karışımdan dökün. Yufkanın her tarafının ıslanmasına dikkat edin.İkinci ve üçüncü yufkayıda aynı işlemle yapın. şimdi içine rendelenmiş peyirle maydanozu koyun. 1 adet yufkayı yine aynı şekilde 5-6 parçaya bölerek koyun. Sütlü karışımı yufkanın üzerine dökün.Bu işlemi kalan son iki yufka içinde uygulayın ve en alta actığımız yufkanın kenarlarını toplayarak böreğin kenarlarını kapatın Böylelikle yufkanın içindeki peynirler tasamaz.Kalan sütlü karışımın hepsini tepsinin üzerine dökün ve fırına verin üzeri kızarıncaya biraz soğumaya bırakın daha sonra servis yapabilirsiniz.

