



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADEN SULU BÖREK

1 Adet kabartma tozu
0,5 Su Bardağı sıvı yağ
300 gr peynir
2 Adet maden suyu
4 Adet yumurta
0,5 Demet maydanoz
1 Kg. yufka
1 Yemek Kaşığı Sana Klasik

Maden sularını yumurtaları kabartma tozunu ve sıvı yağı birleştirip çırpın margarinle yağlanan tepsiye ilk yufkayı serin ikinci yufkayı hazırlanan sıvıya batırıp buruşturarak yerleştirin yufkaların yarısına gelinceye kadar aynı işlemi tekrar edin peyniri ezin doğranmış maydanozu ilave edin peynirli harcıyufkaların üzerine yayın kalan yufkaları aynı işlemden geçirip yufkaları döşeme işlemini bitirin bıçakla böreği istediğiniz büyüklükte kare halinde kesin kalan maden sulu harcı böreğin üzerine eşit olarak dökün 200 dercede kızarıncaya kadar pişirin.