



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

1 kg un  
11 adet yumurta  
100 gram tereyağı  
Yarımşar su bardağı sıvı yağ ve süt  
Yarım kg beyaz peynir  
1'er demet dereotu ve fesleğen  
Yeteri kadar su  
Tuz

Unu düz bir zemine döküp ortasını havuz gibi açın. 10 adet yumurtayı içine kırın ve tuz ekleyip yoğurun. Daha sonra dinlenmeye bırakın. 10 dakika ara ile yoğurma işlemini 5 kez tekrarlayın. Hamuru 10 parçaya ayırıp tepsinizin büyüklüğünde açın. Geniş bir tencerede tuzlu su hazırlayıp kaynatın. Yufkaları bu suda 1 dakika haşlayın. Hemen soğuk suya atın ve süzün. Bir kapta tereyağı, sıvı yağ, süt ve 1 adet yumurtayı karıştırın. Tepsiye bir adet yufka koyup üzerine kaşıkla sütlü karışımdan dökün. Bu şekilde 5 adet yufkayı tepsiye yerleştirin. Beyaz peyniri ufalayıp ince kıyılmış dereotu ve fesleğen ile karıştırın. Yufkaların üstüne bu karışımı dökün. Kalan yufkaların aralarına sütlü karışımdan dökerek peynirli harcın üstüne koyun. Tepsiyi ocağa oturtun. Kısık ateşte altı kızarana kadar pişirin. Altı kızardığında üstüne bir başka tepsi kapatarak alt üst edin ve diğer tarafı da kızartın. Dilimleyerek servis yapın.

Not: Böreğınızı ocak yerine fırında da pişirebilirsiniz.

