



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

125 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
5 Adet yufka
250 gr peynir
3 Su Bardağı süt

Yumurta, süt ve eritilmiş yağı güzelce karıştırılır. Tepsiyeye 1. yufkayı koyup üzerine hazırladığımız harçtan dökülm, 2. yufkayı koyup karışımdan dökülm. Üzerine peyniri yayalım, yumurtalı karışımdan tekrar dökülm, üzerine bir adet yufkayı kopartıp küçük parçalar halinde karışımın üstüne dökülm. Yufkaların tesinin dışında kalan kenarlarını içine doğru kıvrılır. Kalan iki yufkayıda karışımdan dökerek böreğimizi keserek pişirelim.