



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SU BÖREĞİ

250 Gr Sana Klasik
1 Demet maydanoz
1/2 litre süt
1/2 demet dere otu
100 gr beyaz peynir
5 Adet yumurta
5 Adet yufka
100 gr dil peyniri
100 gr kaşar peyniri

Öncelikle iç malzemesini hazırlayalım. Bunun için geniş bir kâseye yumurtaları kıralım ve çatal yardımı ile ak ve sarıları karışana kadar çırpalım. Eritip, soğuttuğumuz SANA KLASİK' ten ilave edelim, rende yaptığımız peynirleri ve sütü katalım. Ayıklayıp, ince kıydığımız maydanoz ve dereotunu ilave edelim iyice karıştıralım. Yağladığımız fırın tepsisinin içine bir yufkayı alalım, ikinci yufkayı ortadan ikiye bölelim, serelim üzerine hazırladığımız sosu kepçe ile her yerine gelecek şekilde dökelim. Böylece yufkalar bitene kadar bu işleme devam edelim. En üste bolca sıvı dökelim.180 derecelik ısıda pişirelim. Pişince kare keserek servise sunalım.