



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY BÖREK

6 kişilik Malzemesi

1-2 yufka

2 su bardağı süt,

3 yumurta

3 çorba kaşığı eritilmiş margarin

1 çay kaşığı karbonat

1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir

1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Derin bir kaptaki süt, yumurta, karbonat, erimiş margarin ve beyaz peyniri karıştırın. Yufkaları küçük parçalara ayırıp sütlü karışıma ilave edin ve yavaş yavaş karıştırın.

Fırın kalıbını yağlayıp yufkaları karışımı yayın. 1 saat dinlendirdikten sonra üzerine kaşar peynirini serpin.

Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Dilimleyip sıcak veya ılık olarak servis yapın.

[ML® Kolay Su Böreği için tıklayın](#)
