



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK SU BÖREĞİ

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartma tozu.
- 1 Su Bardağı kaşar peyniri rendelenmiş
- 1 Fincan zeytinyağı
- 1 Su Bardağı sert beyaz peynir rendelenmiş
- 6 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı Lor Peyniri
- 1 Tutam tuz
- 3 Su Bardağı su.
- 6 Adet yufka
- 1 Çay Kaşığı karbonat

Yumurtaları derin bir kaba kırıp ılık yağı, suyu, sıvıyağ, kabartma tozu ve karbonatı ekleyin. Tel çırpıcı yardımıyla malzemeleri 1-2 dakika kadar çırpın. Diğer taraftan, fırın tepsisini (en büyük boy borcam da kullanabilirsiniz) fındık büyüklüğünde yağla iyice yağlayın. Yufkalardan birini tepsiye buruşturarak yerleştirin. Hazırladığınız karışımdan bir kepçe kadar alıp yufkanın her tarafını ıslatın. İkinci yufkayı da buruşturarak tepsiye yerleştirin. (yufkaların tam olarak tepsiye yerleşmesi, dışarı taşmaması gerekiyor) Yumurtalı karışımdan bir kepçe kadar daha alıp yufkanın üzerine yayın. Bir yufka daha alıp onu da aynı şekilde üzerine yayın. İç harcı için kenarda bekleyen peynirleri karıştırıp yufkanın üzerine serpiştirin. Kalan yufkaları da aralarına yumurtalı sostan gezdirerek yayın. Bıçağın ucuyla ya da çatalla böreği rastgele delip kalan sosu da üzerine yayın. Böreği 5 dakika önceden ısıtıp 200 dereceye ve alt-üst konuma ayarladığınız fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar, en az 40-45 dakika pişirip çıkarın. Dilimleyerek servise sunun.