



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI SU BÖREĞİ

3 adet yufka
1 paket fiyonk makarna
4 adet yumurta
125 gr. margarin
2 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım kg. beyaz peynir
1 demet maydanoz
Yarım demet dereotu

Makarnayı haşlayıp, beyaz peynir, yumuşak margarin, kıyılmış maydanoz ve dereotuyla karıştırın. Üç yumurtayı çırpıp, sıvı yağ ve sütü karıştırın. Yufkanın birini yağlanmış tepsiye yayın, üzerine yağlı karışımdan sürün. Makarnanın yarısını yayın, kenardan sarkan yufkayla üzerini örtün. Bir kat daha yufka serin, yağlı karışımı döküp kalan makarnayı yayın. Üzerini yufkayla kapatıp çırpılmış yumurta sürün 200 derece fırında pişirin.