



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASINDAN)

30-40 adet baklava yufkası
6 adet yufka
5 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 çay bardağı sıvı yağ
500 gram beyaz peynir
6 dal maydanoz

Öncelikle tepsiyi bolca yağlayın ve üzerini tam ölçüp yufkaları kesin. Tepsie yaklaşık 20 adet baklava yufkasını ve normal yufkayı kat kat yerleştirin. Peynirleri ufalayıp üzerine serpin. Tekrar diğer yufkaları üzerine dizin ve dilimlere ayırın. Yumurta, süt, su, sıvı yağ ve eritilmiş tereyağını karıştırın. Üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin. İstenirse daha sonra ocak üzerinde de ısıtılıp çıtır hale getirilebilir. Baklava yufkası bu böreğe ayrı bir lezzet katıyor. Bu şekilde hazırlanan börek uzun süre derin dondurucuda bekletilip öyle de pişirilebilir.