



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

6 adet yufka
3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
250 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
150 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
Ayrıca 2 su bardağı su

Öncelikle yufkaları fırın kabının büyüklüğünde kesin. Sonra bir kâbın içinde yağları yumurta ve yoğurdu karıştırın. Bu karışımı yufkaların aralarına sürüp tepsiye kat kat döşeyin, peynir ve maydanozu karıştırıp yufka katlarını yaparken de ara ara içine yerleştirip böreği hazırlayın. 200 derecedeki fırında üzeri kızarana dek pişin. Fırından çıkan böreğin üzerine 2 su bardağı suyu döküp 5 dakika daha fırına verin.