



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN SU BÖREĞİ

6 tane yufka
1 bardak sıvı yağ
2 bardak süt
3 tane yumurta
İç için:
1 kase beyaz peynir
Maydanoz

Büyük bir kabın içinde sütü ve sıvı yağı karıştırın. Fırın tepsisini hafif yağladıktan sonra ilk yufkayı serin. Ardından diğer yufkayı parçalara bölün ve her parçayı sütlü karışımına batırın ve ilk yufkanın üzerine serin. Üzerine iç harç için gerekli malzemeleri karıştırıp serpin. Ardından yine iki yufkayı parçalayıp karışıma batırıp serin. Sonra tekrar iç harç serpin. Kalan yufkaları da aynı şekilde serin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstü kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra üstünü bir tepsile kapatın ki börek yumuşasın.

