



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SU BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

12 adet yufka  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı su  
3 yumurta  
250 gram beyaz peynir veya lor peyniri  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
Tuz  
Susam veya çörekotu (isteğe bağlı)

Fırını 180 dereceye ısıtın.

Bir kaptaki süt, su ve yumurtaları çırpın.

Yufkaları tezgaha serin. İlk yufkayı tezgaha sererken bir kenarından tutarak diğer kenarına doğru genişletin. Sıvı yağ ile hafifçe yağlayın.

İkinci yufkayı üzerine serin ve bu yufkayı da yağlayın.

Üçüncü yufkayı serin ve üzerine hazırladığınız süt ve yumurta karışımından sürün.

İkiye katladığınız yufkayı tekrar açın ve içine beyaz peyniri ufalayarak serpin. Üzerine tekrar süt ve yumurta karışımından sürün.

Yufkayı rulo şeklinde sarın ve hafifçe kıvrarak güzelce şekil verin.

Hazırladığınız ruloyu yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin.

Tüm yufkaları bu şekilde hazırlayıp tepsiye dizin.

Üzerlerine kalan süt ve yumurta karışımından sürün. İsteğe bağlı olarak susam veya çörek otu serpebilirsiniz.

Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Pişen su böreğini dilimleyerek servis yapın. Sıcak ya da soğuk olarak servis edebilirsiniz.

