



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SU BÖREĞİ

Su 2 lt sıcak
Su 2 lt soğuk
Sıvı yağ 2 yemek kaşığı
Tuz 1 tatlı kaşığı
Su böreği yufkası 10 adet
Tereyağı 1 su bardağı
Peynir 3 su bardağı taze
Maydanoz 1/2 demet

İlk olarak sıcak su ve soğuk su hazırlanır.

Fırın kabı yağlanır. Ardından su böreği yufkaları önce sıcak suya daha sonra soğuk suya batırılır ve suyu süzdürülür.

Alt tabanı için tepsiye 5 yufka sırayla dizilir her yufka arasına bir yemek kaşığı eritilmiş tereyağ gezdirilir.

Bir kabın içerisinde peynir ve ince kesilmiş maydanoz karıştırılır ve beş adet yufkanın üzerine eklenir.

Peynirlerin üzerine tekrar 4 kat yufka eklenir ve her yufkanın arasına bir yemek kaşığı gezdirilir.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında alt üst kızarana kadar pişirilip servis edilir.

