



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

Sığınmacılar ve Göçmenlerle Dayanışma Derneği

3 adet yumurta
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Un
Maydanoz
Yağlı Peynir
Sıvı yağ

Tüm malzemeleri yoğurup bir hamur elde ederim.

Hamuru 10 dakika dinlendirdikten sonra topaklara ayırıp yufkalar halinde açarım.

Bir yufkayı yağlanmış olan tepsiye sererim.

Diğer yufkaları büyük tencerede kaynayan suda tek tek haşlarım.

Haşladığım yufkaları soğuk sudan geçirir ve aralarını yağlayarak tepsiye üst üste dizerim.

Yufkaların yarısını bu şekilde dizdikten sonra üzerlerine isteğe bağlı olarak bol maydanoz ve yağlı peynir koyarım.

Kalan haşlanmış yufkaları da yine aynı şekilde aralarını yağlayarak tepsiye sererim. 180 derece fırında kızarmaya bırakırım.