



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

400 gr beyaz peynir
0,5 Demet maydanoz
4 Adet yumurta
0,5 Kahve Fincanı süt
0,5 Kahve Fincanı sıvı yağ
100 Gr Sana Klasik

Yumurta, sıvı yağ, süt yoğrulur 8-9 beze' ye bölölüp açılır,.geniş kaba su konur kaynatılır. Açılan hamurlar tek tek kaynatılan suda haşlanır hemen sonra soguk suya konur.soguk sudan çıkarılan hamurlar süzgeçe konur. süzülen hamurlar tek tek tepsiye dizilir her katına eritilen sana yağ sürölür, iki kat arayla maydanoz peynir karışımı serpilir en üzerinede yağ gezdirillir fırında pişirilir.