



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SU BÖREĞİ

5 adet yumurta
1/2 çay bardağı su
5 çorba kaşığı margarin
Aldığı kadar un
2 tatlı kaşığı tuz
1 kase sıvıyağ
1 kase peynir
1 kase maydanoz

Hamuru yoğurun biraz sert bir hamur olmalı. Sonra 20 dakika kadar dinlendiriyoruz. 15 bezeye ayırıp ilk yufkayı haşlamadan yağlanmış tepsiye serin. Diğer yufkaları kaynayan tuzlu suda 30-40 saniye kadar haşlayıp soğuk suya bırakın 20-30 saniye kadar da soğuk suda durduktan sonra elinizle süzerek alın ve tepsiye serin. Aynı işleme peynirli harcı koyana kadar devam edin. Her yufkanın arasına da sıvı yağ sürmeyi unutmayın. İç harcını ise iki seferde koyabilirsiniz. Bütün yufkaları serdikten sonra en üst yufkayı da haşlamadan serin. Kesip üzerine eritilmiş margarin gezdirin ve önceden ısıtılmış fırında 45-52 dakika kadar pişirin.

