



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SU BÖREĞİ

3 tane yumurta  
1 bardak su  
1 tatlı kaşığı tuz  
250 gram lor  
1 demet maydanoz  
2 kaşığı margarin  
Aldığı kadar un

Öncelikle yumurtayı suyu tuzu bir kaptaki karıştırıp azar azar unu ilave edip katı hamur haline getirelim bundan 8 beze hamur yapalım oklavayla açalım açtıktan bir tencerede su kaynatıp kaynayan suyun içine aştığımız yufkaları teker teker haşlayalım haşlanan yufkayı soğuk suya turalım, tepsiyi yağladıktan sonra 4 yaprak alta koyduktan sonra maydanoz lor karışımını araya koyalım sonra 4 yufkayı da üste koyalım sonra 1 kaşık yağ tepsinin üstüne koyalım fırında 200 derece pişirelim.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.08.2021