



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUDAN SU BÖREĞİ

1 kg hazır yufka
3 su bardağı su
3 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
İç iin:
1 kalıp beyaz peynir

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır, diğerleri kırılır, çırpılır, su ve sıvıyağ eklenir. İlk yufka bu karışıma batırılır, yağlanmış tepsiye buruşturarak konur. Biraz ezilmiş peynir serpilir. İkinci yufka da aynen yapılır. Yufkalar bitene kadar işlem tekrarlanır. Kalan sıvı karışıma ayrılan yumurta sarısı eklenir ve böreğin üzerine sürülür. Kare şeklinde kesilir. 180 derece fırında 40-45 dakika pişirilir.