



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULU GÜL BÖREĞİ

200 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
0,5 Su Bardağı sıvıyağ
1 Su Bardağı süt
5 Adet yufka
1 Su Bardağı su

Sana hamurışını eritip ılıtın, sütü suyu sıvıyağı ve yumurtaları sana hamurışına ekleyip karıştırın. İlk yufkayı dört eşit parçaya kasın ve geniş kısmına peynirli harçtan koyup rulo sarıp içe kıvrın. Bütün yufkalar bitene kadar aynı işlemi yapıp yağlanmamış tepsiye sık bir şekilde dizin. Kalan sos üzeri için kullanılacaktır. Tepsideki yufkaların yarısına kadar su doldurun ve 5 saat buzdolabında bekletin! Börekler suyunu çekip şişecek. Beklemiş börekleri başka bir yağlanmış tepsiye alıp kalan sosu üzerlerine sürüp önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.