



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU SU BÖREĞİ

6 adet yufka
2 adet yumurta
2,5 su bardağı su
1,5 çay bardağı sıvıyağ
İçerik için:
1 kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Yuvarlak tepsi yağlanır. İlk yufka kenarlardan sarkacak şekilde tepsiye yerleştirilir. Yumurta, su ve sıvıyağ karıştırılır. İkinci yufka birkaç parçaya koparılır ve bu karışıma batırılır, çıkarılır ve parça parça ilk yufkanın üzerine yerleştirilir. Üçüncü ve dördüncü yufka da aynı şekilde konur. Sonra ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanozdan oluşan karışım serilir. Kalan iki yufka da sulu karışıma batırılarak aynen alt kattakiler gibi yerleştirilir. Sarkan yufka yukarı toplanır. Kalan sulu karışım dökülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.