



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULU TEPİİ BÖREĞİ

6 adet günlük yufka

Yarım paket tereyağı

3 adet yumurta

1,5 su bardağı süt

İç i için:

Yarım kg beyaz peynir

Üzeri için:

2 su bardağı soğuk tavuk suyu

Önce tereyağı eritilir. İliyinca yumurtalar ve süt ilave edilir ve iyice çırpılır. Yağlanmış tepsiye ilk yufka buruşturarak konur. Sıvı karışımdan gezdirilir. Bu vaziyette 3 kat üst üste konur. Kalan 3 yufka da aynı şekilde yerleştirilir. Üzerine kalan sıvı karışım dökülür ve yayılır. Bıçakla kare kare kesilir. 180 derece fırında yaklaşık 50 dakika pişirilir. Börek fırından çıktıktan 10 dakika sonra üzerine tavuk suyu gezdirilir.