



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ SU BÖREĞİ

5 adet yumurta
1 kahve fincanı süt
1 orba kaşığı sıvıyağ
1 su bardağı KOSKA Tahin
250 gr beyaz peynir
200 gr tereyağ
Aldığı kadar un
Tuz

Yumurta, süt, sıvıyağ, yeteri kadar un ve tuzla sertçe bir hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur on parçaya ayırıp her parça 2 cm kalınlığında açılır. Bir tepsi yağlanıp ilk açılan yufka tepsinin kenarlarından taşacak şekilde yayılır. Diğer yufkalar bir tencerede kaynatılan suda bir dakika haşlanır. Yufka soğuk suya çıktıktan sonra kevgire alınır. Temiz bir bezle kurulandıktan sonra tepsiye yayılır. Yufkaların arasında erimiş tereyağı gezdirilir. Hamurun yarısı bitinceye kadar bu işleme devam edilir. Orta kata yumurtayla ezilen peynir ve tahin serilip, kalan yufkalar da üstüne aynı şekilde yayılır. Tüm yufkalar bitince kenarlardan sarkan parçalar üzerine çevrilip bolca yağlanır. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak ya da ılık olarak servis yapılır.

