



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVADA KOLAY SU BÖREĞİ (BAKLAVA YUFKASI)

10 baklava yufkası  
6 yufka  
2 yumurta  
1 su bardağı süt  
2 su bardağı su  
1 çay bardağı sıvı yağ  
5 çorba kaşığı tereyağı  
500 gram beyaz peynir  
6 dal maydanoz

Tavayı bolca yağlayın. Yufkaları tavanın büyüklüğü kadar kesin. Önce yaklaşık 5 baklava yufkası ile normal yufkayı kat kat tavaya yerleştirin. Peyniri ufalayıp üzerine serpin. Diğer yufkaları üzerine dizin ve dilimlere ayırın. Bir kâbin içinde yumurta, süt, su, sıvı yağ ve eritilmiş tereyağını karıştırın. Üzerine gezdirin. Ocağa kısık ateşte döndürerek altı ve üzeri kızarıncaya dek pişirin. İstenirse daha sonra ocak üzerinde de ısıtılıp çıtır hale getirilebilir. Baklava yufkası bu böreğe ayrı bir lezzet sağlıyor. Bu şekilde hazırlanan börek uzun süre derin dondurucuda bekletilip öyle de pişirilebilir.