



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVADA KOLAY SU BÖREĞİ

1 paket hazır su böreği yufkası
400 gr. böreklik peynir
1 bardak sıvı yağ
1 demet maydonoz
1 demet dereotu

Bir tencerede 2 litre su ,tuz ve bir yemek kasığı yağı koyup kaynatınız. Tencerenin hemen yanına 2litre soguk su koyunuz. Zemin için yağladığınız tavaya bir iki yufkayı haslamadan serin. Daha sonra yufkaları teker teker önce sıcak suda haslayıp,daha sonra soguk suya atınız.Fazla suyunu mutfak havlusunda aldirip tavaya bolluk verecek sekilde dizin.İlk kati yufkaların kenarları tavadan tasacak sekilde yerlestiriniz. Yufkaları sıvı yağ ile yağlayınız. Maydonoz ve dere otuyla karıştırılmış peyirden bir miktar esit sekilde serpiniz.Kalan tüm yufkaları aynı işlemi uygulayın. Son kati olusturmadan önce kenarlardan saran yufkaları boreginizin üzerine katlayınız ve son katinizla kapatınız. Ocagin en dusuk ısısında tavayı yavaş yavaş çevirerek, her yanını esit sekilde pisiriniz. Yuvarlak bir tepsiye tavayı ters yüz edip tekrar ocagin üzerine koyup pisirin. Tepsiye ters çevirip biraz ılıdıktan sonra kesip servis ediniz.