



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA SU BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

3 adet yufka
100 gr margarin
1 yumurta
1 kase böreklik peynir
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 su bardağı kadar soğuk su

Margarini eritip üzerine yumurtamızı kuralım ve çatalla iyice çırpalım. Yufkamızı tezgahın üzerine serelim ve yumurtayı margarinden fırça yardımı ile yufkaya sürelim. Daha sonra yufkamızı tavaya alalım, üzerine peynir serpelim. Kalan yufkalarımızı da aynı şekilde hazırlayıp tavaya alalım ve üzeri kapanacak kadar tavamıza soğuk su dökelim. 5 Dakika kadar bu şekilde bekletelim ve tavanın kapağını kapatıp hafif yan çevirerek fazla suyunu süzelim. Şimdi tavamıza sıvıyağ döküp ocağa alalım ve orta ateşte her iki tarafını iyice kızartalım ve dilimleyerek servis yapalım.

