



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI SU BÖREĞİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

7 adet yufka
6 adet yumurta
1 su bardağı süt
3 su bardağı su
1 su bardağından biraz eksik sıvı yağı
400 gram beyaz peynir

Tepsiyi yağlayın. İlk yufkayı yayın ve kenarlardan taşan kısmı mutfak makası ile keserek kenara alın. İkinci yufkayı da aynı şekilde kesin ama onu kenara koyun.

Yumurta, süt, su ve yağı karıştırın. İlk kata bu karışımdan biraz sürün. Diğer yufkaların yarısına bu karışımdan sürün. Önce yufkayı ikiye kesin, sonra da geniş geniş yaklaşık dört parmak kalınlığında sarın. Yine yaklaşık dört parmak genişliğinde kesin. Bütün yufkaları bu şekilde hazırladıktan sonra (kenardan kestikleriniz de dahil olmak üzere) yarısını tepsiye yayın. Sıvı malzemeden biraz üzerine dökün. Peyniri üzerine serpin. Kalan yufkaları peynirin üzerine serin. Kenara ayırdığınız yufka ile üzerine kapatıp kenarlardan içeri doğru sıkıştırın. Kalan malzemeden yine üzerine dökün.

Yaklaşık bir saat veya daha fazla buzdolabında bekletin. Önceden ısıttığınız fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis edin. Kesme işleminin daha kolay olmasını istiyorsanız fırına vermeden önce böreği dilimleyin.

