



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI SU BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka
1 paket fiyonk makarna
4 adet yumurta
125 gram margarin
2 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
Yarım kg beyaz peynir
1 demet maydanoz
Yarım demet dereotu

Makarnayı haşlayıp, derin bir kaba alın. Üzerine rendelenmiş beyaz peynir, oda sıcaklığında beklemiş margarin, kıyılmış maydanoz ve dereotu ilave edip, karıştırın. 3 adet yumurtayı çırpıp, 1 çay bardağı sıvıyağ ve 2 su bardağı süt ile karıştırın. Yufkanın birini, yağladığınız tepsiye yayın. Üzerine hazırladığınız yağlı karışımdan sürün. Makarnanın yarısını yufkanın üzerine yayın. Kenardan sarkan yufka ile makarnanın üzerini örtün. Tekrar yağlı karışımdan sürün. Bir kat daha yufka serin. Yağlı karışımın hepsini yufkanın üzerine dökün. Kalan makarnayı yufkaların üzerine yayın. Makarnanın üzeri kapanacak şekilde yufka ile örtün. Bir yumurtayı çırpıp yufkanın üzerine sürün. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

