



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

YALANCI SU BÖREĞİ

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

Makarnaları haşlayıp, derin bir kaba alın.üzerine rendelenmiş beyaz peynir, oda sıcaklığında bekletilmiş margarin, kıyılmış maydonoz 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. 1 kat daha yufka serin. Yağlı karışımın hepsini yufkanın üzerine dökün. Kalan makarnayı yufkanın üzerine yayın.makarnanın üzeri kapanacak şekilde yufka ile örtün. 1 yumurtayı çırpıp yufkanın üzerine sürün. 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

[ML® Helvalı Börek için tıklayın](#)
