



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YALANCI SU BÖREĞİ

4 adet yufka  
250 gram tuzsuz lor  
8-10 dal maydanoz  
2 adet yumurta  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 litre süt

Lorun içine maydanozlar ince ince doğranarak iç malzeme hazırlanır.Daha sonra bir yufka tepsiye yayılır.Üstüne harcın 1/3 ü konur.Sonra bir yufka daha üstüne yayılır.Sonrayine iç sonra yine yfka yayılır.Son olarak tekrar için sonu serpilir ve son yufka üzerine güzelce yayılır.Ayrı kaptta çırdığımız 2 yumurta,1litre süt.yarım bardak sıvıyağ karıştırılıp tepsideki hazırladığımız yufkaların üstüne konur.Bu tepsinin üzeri streç filmle kapatılıp 1 gece buzdolabında bekletilir.Ertesi gün sütlü karışımı iyice içine çeken tepsi 180 derecede üzeri kızarana dek pişirilir.