



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YALANCI SU BÖREĞİ

4 adet böreklik yufka

Sosu için:

3 adet yumurta

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı su

Bir tutam tuz

İç harcı için:

2 dilim beyaz peynir

2 dilim Ezine peyniri

Bir tutam maydanoz

Öncelikle geniş bir kaptaki sosu hazırlayın.

Büyük fırın tepsisine bir yufkayı kenarlarından sarkacak şekilde tepsinin altını yağlayarak serin.

Ardından iki yufkayı ortalarından bölüp sosa batırın.

Gelişigüzel tepsinin her yerini kaplayacak şekilde serin.

Diğer böldüğünüz yufkaları da aynı şekilde tepsiye yerleştirdikten sonra arasına hazırladığınız iç harcını serpin.

Üzerine kalan yufkaları sosa batırıp çıkardıktan sonra serin.

En sonunda kenarlardan sarkmış olan yufkaları tepsinin ortasında ıslak yufkaların üzerine gelecek şekilde toplayın.

Kalan sosu tüm yufka ıslansın diye en üste döküp yayın.

Böreğinizi dilimleyip streç filmle sardıktan sonra 1 gece buzdolabında bekletin. Böylece yufkalar sosu iyice çekecek.

Pişireceğiniz zaman üzerine yumurta sürüp önceden 180 derecede ısıttığınız fırına verin.

Üzeri ve altı kızarıncaya fırından alıp üzerini örterek dinlendirin.

