



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHTE SU BÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Kg. yufka
- 1 Tutam maydonoz
- 2 Su Bardağı su
- 3 Adet yumurta
- 350 gr peynir

Yağlanmış tepsiye yufkaların yarısını üst üste dizin arasına karıştırdığınız peynir ve maydanozu serpin kalan yufkaları da üzerine yerleştirip kareler halinde kesin sana margarini eritip su yumurta ve kabartma tozuyla karıştırarak böreğin üzerine dökün ve fırına verin