YALANCI SU BÖREĞİ

8 adet yufka
300 gr beyaz peynir
0,5 demet maydanoz
1,5 su bardağı süt
2 şişe soda
1 paket margarin
1 ad yumurta

Eritilerek ılıtılan margarini, sodayı, yumurtayı ve sütü karıştırın. Fırın tepsisini yağlayın. Yufkanın birini bütün olarak ayırın. Bir yufkayı tepsiden taşacak şekilde tepsiye serin. Üzerine bir kepçe sostan dökün. Üç kat aynı işlemi yaptıktan sonra rendelenmiş peynir ile ince kıyılmış maydanozu karıştırıp yufkaların üzerine yayın. Kalan yufkaların da aralarına sos dökerek tamamlayın. En üste yumurta sarısı sürerek 180 derece fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:94402 • adı:Yalancı Su Böreği • gönderen:beyazı • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:04