



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

YUFKADAN SU BÖREĞİ

6 adet hazır yufka
2 su bardağı su
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Önce sıvıyağ, su ve yumurta güzelce karıştırılır. İlk yufka kuru olarak ve buruşturarak yuvarlak tepsiye yerleştirilir. Üzerine ikinci yufka buruşturarak konur. 6-7 çorba kaşığı sıvı karışım serpilir. Üçüncü yufka da konur. Gene 6-7 çorba kaşığı sıvı karışım serpildikten sonra iç malzemesi yayılır. Üzerine kalan 3 yufka aynı şekilde yerleştirilir. Kalan sıvı karışıma yumurta katılır, karıştırılır, böreğin üzerine boca edilir. Börek kare kare kesilir. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.