



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

YUFKADAN SU BÖREĐİ



1 kg hazır yufka
3 adet yumurta
1 su bardaĐı su
2 su bardaĐı süt
3 orba kaŐıĐı tereyağı
İçi için:
Yarım kg beyaz peynir

- # Tereyağı kısık ateŐte eritilir ve biraz soğutulur.
- # Çukur karıŐtırma kabına 2 yumurta ve 1 yumurtanın beyazı kırılır ve çırpılır.
- # zerine su, süt ve tereyağı eklenir ve karıŐtırılır.
- # Fırın tepsiyi yağlanır, ilk yufka kuru olarak yerleŐtirilir. zerine ezilmiŐ peynirden biraz serpilir.
- # İkinici yufka sıvı karıŐıma batırılır nazik bir Őekilde sıkılır ve tepsiye buruŐturarak yerleŐtirilir. Biraz daha peynir serpilir.
- # Bu Őekilde malzeme bitene kadar aynı iŐlem tekrarlanır.
- # Son kat yufka kuru olarak yerleŐtirilir. Artan sıvı karıŐıma yumurta sarısı eklenir ve en üste sürülür. BıŐakla kare kare kesilir.
- # Börek önceden ısıtılmıŐ 185 derece fırına verilir. Kızarana kadar piŐirilir. (yaklaŐık 35 dakika)
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Peynir her kat yerine sadece böreĐin orta katına da konabilir.