

Kolay Su Boregi

Malzemeler

4 adet taze yufka

2 yumurta

2 su b. sut

Yarım su b. siviyağ

250 gram ezilmiş beyaz peynir

100 gram rendelenmiş kasar peyniri

1 demet kıyılmış maydanoz

Yapılışı

Beyaz peynir, kasar peyniri ve kıyılmış maydanozu bir kasede karıştırın.

Bir adet yufkayı yağlanmış bir fırın kabına yerleştirip, kenarlarını kaptan sarkitin.

Ayrı bir yerde yumurta, sut ve yağı karıştırın. Kalan yufkaları iri parçalar halinde parçalayıp, yumurtalı sutlu karışımın katin.

Bu karışımın yarısını, çukur kaptaki yufkanın üzerine dokun. Ortasına harmanlanmış beyaz peynir, kasar peynir ve maydanozu boşaltın. Üzerine kalan sutlu yufkaları karışımı koyun. Kenarlardan sarkan yufka parçalarını üzerine kapatın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri kızarana dek pişirin.

Sıcak olarak servis yapın.