

Kolay Su Boregi

Malzemeler

Hamur:

3 yumurta

Yarım cay bardagi sut(yoksa su)

1 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Ici icin:

Peynir

Aralarina:

Tereyagi

Yapilisi

Hamuru cok yumusak olmayacak bir kivamda yogurup 10 bezeye ayiriyoruz.Tavamizdan biraz buyuk olacak sekilde aciyoruz.Actigimiz yufkalari teker teker kaynar suya atiyoruz her yeri ıslaninca kevgir yardimi ile alip soguk suya atiyoruz. Tavamiza buzerek koyuyoruz, aralarina erittigimiz tereyagindan 2 yemek kasigi suruyoruz.5 yufka serince ic harci koyuyoruz.Son yufkayi da koyunca kisik ateste tavayi ara ara cevirip pisiriyoruz.(Bu malzemeyle bir tava su boregi cikiyor).AFİYET OLSUN:)