



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI BÖREK

İkbal Gürpınar

- 5 yufka
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 1 çay bardağı eritilip soğutulmuş tereyağı
- İÇİ İÇİN:
- 1 kg ıspanak
- 2 adet soğan
- 3 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 su bardağı beyaz peynir
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
- ÜZERİ İÇİN:
- 1 şişe soda
- 2 yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı yoğurt

İspanağımızı bol suyla yıkayalım. Soğanımızı yemeklik doğrayıp, 3 kaşık yağla birlikte tenceremize koyalım hafif pembeleşince, ıspanaklarımızı ilave edip harlı ateşte su bırakmasına müsaade etmeden kavuralım. Baharatlarımızla lezzetlendirelim. İspanağımız soğuduğunda içine beyaz peynirimiz rendeleyip karıştıralım. Yufkamızın ilkinin yağladığımız tepsimize yayalım. Tereyağımızla sıvı yağımızı karıştırıp yufkamızın ilk katına sürelim. Yufkalarımızın yarısına gelinceye kadar bu işlemi sürdürelim. Sonra iç harcımızı böreğimizin her yerine eşit gelecek şekilde yayalım. Kalan yufkaları da yine sırasıyla yağlayarak üst üste tepsimize döşeyelim. Böreğimizi bıçakla dilimleyelim sodamızı üzerine döküp en az 6 saat buzdolabında bekletelim. Fırına vermeden önce üzerine yoğurtla çırpılmış yumurtamızı sürelim. 200 derecede üstü nar gibi kızarıncaya kadar pişirelim.