SODALI BÖREK

1 adet kabak,
100 gram lor peyniri veya beyaz peynir,
tuz,
karabiber,
1 şişe soda,
1 adet yumurta,
1 çay bardağı zeytinyağı,
3 adet yufka

Kabağı soyup rendeleyin. İçine ufalanmış lor peyniri veya beyaz peyniri, tuz ve karabiberi katıp iyice harmanlayın.
Başka bir kapta soda, yumurta ve zeytinyağını iyice karıştırın. Yağlanmış küçük bir tepsiye, 2 adet yufkayı buruşuk bir şekilde üst üste koyun.
Üzerine, hazırladığınız kabaklı harcı yayın. Üzerine diğer yufkayı, yine buruşuk bir şekilde kapatın ve dilimler halinde kesin. Bu işlemlerden sonra üzerine sodalı karışımı gezdirerek dökün.
Tepsiyi, önceden ısıtılmış 200 derece fırına sürün. 20-30 dakika kadar pişirin.
Fırından çıkarıp ılınmaya bırakın. Dilimlediğiniz yerlerden servis tabaklarına çıkarıp servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:21178 • adı:Sodalı Börek • gönderen:festival • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:12