SODALI BÖREK

6 adet yufka
Yarım kg. lor peyniri
1 demet maydanoz
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
1 şişe soda
Tuz
Karabiber
Pul biber
Susam
Çörekotu

Maydanozun saplarını temizleyip, lor peyniri ile karıştırın. İçine damak zevkinize göre tuz, karabiber ve kırmızı pul biber ilave edin. Tepsinin tabanını 2-3 çorba kaşığı sıvı yağ ile yağlayın.
Süt, yumurtanın beyazı ve sıvı yağı bir kabın içinde güzelce çırpın. İlk yufkayı tepsinin tabanına kırışık bir şekilde tepsinin tabanını eşit kapatacak şekilde yerleştirin. Sütlü harç ile bu yufkayı azar azar kaşıkla ıslayın. İkinci yufkayıda tepsiye yerleştirin. Onunda üzerini sütlü harç ile ıslayın. Peynirli harcın yarısını tepsinin heryerine eşit olacak şekilde yayın. Daha sonra iki adet yufkayı aralarına sütlü harçtan ıslatarak döşeyin.
Kalan peynirli harcı yufkanın üzerine yayın. Beşinci yufkayıda buruşuk bir şekilde tepsiye yerleştirin ve üzerini kaşıkla ıslayın. En son yufkayı tepsinin ebatlarına göre kenarlarını kesin. Sütlü harç ile ıslayın. En üst yufkayı düzgünce tepsiye yerleştirin.
Tepsideki döşenmiş yufkaları istediğiniz boyutlarda güzelce kesin. Kalan sütlü harç varsa böreğin üzerine dökün. Bir şişe sodayı kestiğiniz yerlerden eşit olarak tepsiye dökün. Buzdolabında en az 1 saat bekletin. Dolaptan alınca üzerine ayırdığınız yumurta sarısını sürüp, çörek otu ve susam ilave edip 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:58134 • adı:Sodalı Börek • gönderen:SonaY • indirme tarihi:14.05.2024 - 20:36