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

Ispanağımızı 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. Ispanağımız soğuduğunda içine beyaz peynirimiz rendeleyip karıştıralım. Yufkamızın ilkini 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 çırptığımız yumurtamızı sürelim. 200 derecede üstü nar gibi kızarıncaya kadar pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:64786 • adı:SODALI BÖREK • gönderen:Herhangi biri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:26