



ANITSA BÖREĞİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

3 adet yufka
1,5 su bardağı beyaz peynir
2 çay bardağı maden suyu
1 adet yumurta
1 su bardağı tereyağı

Yağlanmış fırın kalıplarına, yufkaların ilk katını serin ve yağlayın. 2. Kat yufkayı yerleştirin ve tekrar yağ sürün. Rendelenmiş peyniri 2. Yufkanın üzerine koyun. En üste 3. Yufkayı yerleştirin. Yumurta ve sodayı ayrı bir kasede iyice çirpin. Yufkanın üzerine dökün. 160 derecede altın rengini alana dek kızartın.

