



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

BANIÇKA

3 adet el yufkası
1 şişe soda ya da maden suyu
2 yemek kaşığı sirke
100 gr tereyağı (eritilecek)
Susam veya çörekotu (üzerine) (isteğe bağlı)
Peynir (içine)

Sodayla sirke karıştırılır. Yufka ikiye bölünür. Yufkanın tamamı sirkeli soda ile ıslatılır ve gösterdiğim şekilde yağlanır, peynir de ilave edilir. Her kata sodalı sirke, tereyağı sürülür. En üzerine yine sirkeli soda ve tereyağı sürülür. Bu börekte sarı gördüğünüz tereyağıdır, yumurta değil yani. Yağladığınız tepside 180-200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Sıcak sıcak ikram edin.

