



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SODALI BÖREK

30 adet baklava yufkası (istenirse)

6 adet yufka

2 şişe soda

5 orba kaşığı tereyağı

1 su bardağı süt

2 su bardağı su

1 ay bardağı sıvı yağ

500 gram beyaz peynir

6 dal maydanoz

Öncelikle tepsiyi bolca yağlayın. Sonra üzerine tepsinin tam ölçüsü kadar yufkaları kesin ve alt kısma yaklaşık olarak 10 adet baklava yufkasını ve normal yufkayı kat kat tepsiye yerleştirin. Bir kabın içinde irice doğranmış peynirleri, kıyılmış maydanozları karıştırıp yufkanın üzerine serpin. Tekrar diğer yufkaları üzerine dizin ve dilimlere ayırın. Bir kabın içinde yumurta, süt, su, soda, sıvı yağ ve eritilmiş tereyağını karıştırın. Üzerine gezdirin. 200 derecedeki fırında üzeri kızarıncaya dek pişirin.