SODALI BÖREK

2 adet yufka
1 çay bardağı sıvı yağ
200 gram lor peyniri
100 gram beyaz peynir
2 adet haşlanmış patates
Yarım demet maydanoz
2 su bardağı su ya da 2 şişe soda

Öncelikle içini hazırlamak için peynirleri ve patatesi rendeleyin. Maydanozu ekleyip hazırlayın. Yufkaları sigara böreği yapar gibi üçgen kesip üzerine bolca yağı koyun ve içi doldurup sarın. Daha sonra üzerine soda dökün ya da suyu dökün. Sonra suyunu sıkıp tepsiye dizin. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:107510 • adı:Sodalı Börek • gönderen:siyami • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:57