



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SODALI BÖREK

4 adet hazır yufka
1 yumurtanın sarısı (üzerine sürmek için)
Sosu için:
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı maden suyu
1-2 kaşık yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı tuz
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma tozu
1 adet yumurta
İç malzemesi:
200 gram lor peyniri
50 gr orta yağlı beyaz peynir
2 dal kıyılmış maydanoz
300 gr haşlanmış patates
1 tatlı kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
Çörekotu
Susam

Sos malzemesi için tüm malzemeyi karıştırın.

İç malzemesi için peynirleri de ayrı bir kaptaki karıştırın.

Orta boy fırın tepsisini yağlayın. Bir yufkayı kenarlarından dışa doğru sarkacak şekilde yayın. İkinci yufkayı elinizle parçalayıp ilk yufkanın üzerine yerleştirin. İç malzemenin yarısını bu iki yufkanın üzerine kaşıkla bastırarak yerleştirin.

İç malzemenin üzerine bir tane daha elinizle parçaladığınız yufkadan yerleştirin ve hazırladığınız sosun yarısını dökün. Kalan yufkayı da aynı şekilde parçalayıp yerleştirin. Kenarlardan sarkan yufkayı ortaya doğru toparlayın. Kalan sosu yufkanın üzerine dökün ve kaşıkla her tarafına yayın.

Börek hamurunu bu şekilde buzdolabına kaldırın ve 1-2 saat dinlendirin.

Buzdolabında dinlendirdiğiniz hamurun üzerine yumurta sarısı sürün, bıçak yardımıyla tabanından tamamen kopmayacak şekilde dilimleyin. İsteğe göre üzerine çörek otu ile susam serpin. 180 dereceye ayarlı fırında, 45-50 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:138524 • adi:Sodali Borek • gönderen:etinCeviz • indirme tarihi:19.09.2024 - 23:12