



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI BÖREK

- 1 kilo hazır yufka
- 2 adet yumurta
- 3 su bardağı süt
- 3 su bardağı yoğurt
- 3 su bardağı sıvı yağ
- 1 şişe soda
- 1 ay bardağı susam (üzeri için kullanılır)
- İçi için:
- 1 tabak dolusu karışık peynir
- 7-8 dal maydanoz
- 1 tutam karabiber

Hazır yufkadan börek yaparken tepsiye yayacaksanız önce tepsiyi yağlamalısınız. Yağlanmış tepsiye yufkanızdan bir yufkayı kırışık şekilde yerleştirin. 1 adet yumurta, kalan Ayçiçek yağ, süt ve sodayı geniş bir kasede karıştırın. Ardından peynirli iç harç için maydanozları ince ince kıyın ve baharatla beraber harmanlayın. Yufkanızı önce sodalı karışımla ıslatın ve peynirli harcı yayın. Bir kat yufka, bir kat sodalı karışım, bir kat peynir harcı şeklinde böreğinizi tamamlayın. Kalan sodalı harcınıza bir yumurta sarısı ekleyip böreğinizin üst yüzeyine sürün ve susam dökün. Sodalı böreğinizi önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40-45 dakika kadar pişirin. Üzeri kızaran böreğiniz pişmiş demektir. Dilimleyerek servis edin.

