



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI BÖREK

- 4 adet yufka
- 250 gr sert beyaz peynir (iç malzeme)
- 3 adet yumurta
- ½ su bardağı sıvı yağ
- 1 şişe maden suyu
- 2 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon
- ½ demet maydanoz (iç malzeme)
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber (iç malzeme)

Hazırlanışı

1. Harcı için: Kâsede ufaladığınız beyaz peyniri, kıyılmış maydanozu ve 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biberi ilave edip karıştırın.
2. Yuvarlak fırın tepsisini yağlayıp içine 1 bütün yufkayı kenarları dışarıda kalacak şekilde yerleştirin.
3. Kalan 3 adet yufkayı üst üste koyup ortadan ikiye kesin. Yarım yufkalardan 3 adedini buruşturarak harcın üzerine yerleştirin. Kenarlarını dışarıda bıraktığınız yufkayı tepsinin içine doğru düzgünce katlayın.
4. Sosu için: Bir kaptaki çırpılmış yumurtaları, 2 yemek kaşığı Knorr Toz Tavuk Bulyon'u, maden suyunu ve sıvı yağları çırpıp böreğin üstüne dökün.
5. Soslu böreği 1 saat buzdolabında bekleterek önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzeri kızarana kadar pişirip sıcak olarak dilimleyerek servis edin.