



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI BÖREK

4 Adet Yufka
1.5 Çay Bardağı Sıvıyağ
4 Adet Yumurta
1 Adet Maden Sodası
1 Kase Beyaz Peynir
1/2 Demet Maydanoz
1/2 Demet Dereotu

Beyaz peyniri ufalayalım, incecik kıydığımız maydanoz ve dereotuyla karıştıralım. Başka bir kaptay yumurtaları kırıp çırpalım. Yağı ve maden sodasını da ilave edip biraz daha karıştıralım. Bir tepsiyi yağlayalım ve yufkalardan birini tepsiye yayalım, kenarlarını sarkıtalım. Diğer yufkaları dörde bölelim. Maden sodalı karışıma batırıp tepsiye yayalım, aralarına da peynirli içten koyalım. Yufkalar bitince, tepsinin kenarlarından sarkan yufkaları da kapatıp kalan maden sodalı karışımı üzerine dökelim. Isıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.



Fotoğraf "banubanu" tarafından gönderildi. 09.11.2015