



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI KIYMALI BÖREK

4 adet yufka
300 gr. kıyma
1 bardak sıvı yağ
1 şişe sade soda
1 bardak süt
2 yumurta
2 adet soğan
Maydanoz
Tuz

Hazırlanışı:

Yemeklik doğranmış soğanları pembeleşinceye kadar az yağda kavurun. Sonrasında kıymayı, tuz ve karabiber ile birlikte ekleyerek kavurmaya devam edin. Kıyma iyice, kavrulunca doğranmış maydanozu da ekleyip ateşten alın. Harcımız bir kenarda soğurken fırın tepsisini yağlayarak ilk kat yufkayı tepsiye serin. Sıvı yağı, sodayı, sütü ve yumurtaları bir kabın içinde çırpın, ikinci yufkayı sermeden önce arasına sodalı karışımdan bir miktar dökün. Sonrasında ikinci kat yufkayı da tepsiye serin. Bu katın üzerine kıymalı harcı koyun. Son kalan iki yufkayı da yine aralarına sodalı karışımdan ekleyerek tepsiye yerleştirin. En son olarak artan sodalı karışımı eşit yayılacak şekilde böreğin üzerine dökün. Fırına vermeden önce böreği yaklaşık 5-6 saat dinlendirin. Daha sonra 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırına vererek üzeri kızarana dek pişirin. Fırından çıkan böreği sıcak sıcak servis edebilirsiniz.