



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI KOL BÖREĐİ

3 adet yufka
1 adet kabak
100 gr beyaz peynir
1/2 demet dereotu
1 ay bardağı sıvıyağ
1 şişe soda
1 adet yumurta

Rendelenmiş kabak, ezilmiş peynir ve kıyılmış dereotunu karıştırın. Başka bir kaptaki sodayı, yumurtayı ve sıvı yağı iyice çırpın. Yufkalardan ikisini fırın tepsisine buruşturarak, tepsinin tamamını kaplayacak şekilde yerleştirin. Üzerine kabaklı harcı, her tarafa dağılacak şekilde koyun. Üzerine kalan yufkayı, yine buruşturarak yerleştirin. Son olarak sodalı karışımı üzerine gezdirin. 200 derece fırında, üzeri pembeleşene kadar pişirin.