



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SODALI KOLAY BÖREK

1 su bardağı Süt
1 şişe Maden suyu
1 paket Margarin
1 adet Yumurta
5 adet Yufka
200 gr Beyaz Peynir
1 tatlı kaşığı toz biber
1 çay kaşığı tuz

Peynir rendelenip, tuz ve toz biber tercihe göre maydanoz da eklenerek karıştırılır. Başka bir kaptaki eritilmiş 1 paket margarin, 1 su bardağı süt, 1 şişe maden suyu ve 1 adet yumurta karıştırılıp hazırlanır. Yağlanmış tepsiye yufkalar, aralarına hazırlanan sıvı karışım dökülerek 3 kat serilir. 3. kattan sonra hazırlanmış peynir karışımı serilip, kalan yufkalar da kat kat, aralarına sıvı karışımından dökülerek serilir. 1 saat dinlendirdikten sonra 175 derecede yaklaşık 20 dakika üzeri kızarana kadar pişirilir.