



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## SODALI PEYNİRLİ BÖREK

Sos için bir kapta süt, sıvı yağ, yumurta ve maden suyunu karıştırın. 1 adet yufkayı yağlanmış fırın kabının içine, kenarları dışarıya sarkacak şekilde serin. Üzerine sodalı sostan birkaç kaşık gezdirin. 1 adet yufkayı iri parçalara ayırıp üzerine yerleştirin. Yeniden sos gezdirin. İç malzeme için peyniri çatalla ezin ve ince kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberle karıştırın. İç malzemenin tamamını yufkanın üzerine yayın. Üzerine iri parçalara ayırdığınız 3'üncü yufkayı yerleştirip sos gezdirin. Fırın kabının kenarlarından sarkan yufkayı böreğin üzerine kapatın. Kalan sosu sürün. Böreğin üzerine çatalla delikler açın. Susam ve çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri iyice kızarana kadar pişin.

