



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SODALI PIRASALI BÖREK

Posta Gazetesi

4 adet yufka  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı soda  
2 adet yumurta  
İçerisinde:  
4 çorba kaşığı zeytinyağı  
5 adet pırasa  
1 su bardağı lor peynir  
Yarım demet maydanoz  
Tuz  
Karabiber

Doğranmış pırasaları zeytinyağında kavurun. Pırasalar iyice yumuşadıktan sonra, doğranmış maydanoz ve lor peynirini ekleyerek karıştırın. Ayrı bir kasede, yoğurt, sıvı yağ ve yumurtayı çırpın. Yağlanmış fırın tepsinize yufkayı serin. Üzerine hazırladığınız yoğurtlu sosu sürün, ikinci yufkayı diğerinin üzerine yerleştirin, yine sos sürün ve pırasaların tamamını yerleştirin. Üçüncü yufkayı pırasaların üzerine koyun, sos dökün, sonuncu yufkayı da en üste yerleştirerek, kalan sosu dökün. Sodayı da böreğinizin üzerine dökerek, 170 derecede ısıtılmış fırında, altın rengini alana dek pişirin.

