



## SODALI BÖREK

2 adet yufka  
1 çay bardağı sıvı yağ  
200 gram lor peyniri  
100 gram beyaz peynir  
2 adet haşlanmış patates  
Yarım demet maydanoz  
2 su bardağı su ya da 2 şişe soda

Öncelikle içini hazırlamak için peynirleri ve patatesi rendeleyin. Maydanozu ekleyip hazırlayın. Yufkaları sigara böreği yapar gibi üçgen kesip üzerine bolca yağ koyun ve içi doldurup sarın. Daha sonra üzerine soda dökün ya da suyu dökün. Sonra suyunu sıkıp tepsiye dizin. 200 derecede 35 dakika kadar pişirin.

