



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI BÖREK

1 kg yufka (5 adet)
150 gr erimiş tereyağı
2 adet yumurta
1 şişe maden suyu
1 su bardağı süt
Beyaz peynir
Maydonoz

Fırın tepsinizi yağlayın. Yufkalardan bir tanesini ayırın. Diğer yufkaları ikiye bölün. Yufkaların yarısını arasına hiçbir şey koymadan tepsiye tersli-düzlü dizin. Üstüne ezilmiş beyaz peynir ve maydanoz koyun. Kalan yarım yufkaları da üstüne serin. Ayırmış olduğunuz bütün olan yufkayı tepsinin üzerine serin, kenarlardan sarkan kısımlarını içe katlayarak en üst katmanın düz parça olmasını sağlayın. Böreği bıçak yardımıyla dilimleyin. Bir tavada tereyağını eritin. Üzerine maden suyunu, sütü ve yumurtayı ekleyip çirpin. Dilimlenmiş böreklerin üzerine gezdirin. Tepsiyi en az 30 dakika oda sıcaklığında beklettikten sonra 200 derecede pişirin.

Not: Yufkalar bekledikçe harcı çekiyor ve nefis bir börek ortaya çıkıyor. Böreğin harcını bir gece önceden döküp Üzerini streç filmle kapatıp dolaba koyarsanız, ertesi gün sadece fırına sürmesi kalır.

