



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI BÖREK

<https://www.hurriyet.com.tr>

4 adet taze yufka
1 kase beyaz peynir
1 şişe maden suyu
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 avuç maydanoz
Üzeri için:
1 yemek kaşığı çörekotu

Derin bir kaseye süt ve yumurta akı ilave edip karıştırıyoruz. üzerine maden suyu ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Büyük borcamın altını yağlayıp yufkayı kırışık şekilde yerleştiriyoruz. soston bir kepçe alıp ıslatıyoruz. Ardından üstüne yeniden yufka koyuyoruz. Tekrar ıslatıp peyniri ufalayarak koyuyoruz. Üzerine ince kıyılmış maydanoz koyuyoruz.

Üzerine yeniden yufka sos, tekrar yufka olarak kapatıyoruz. En üste sos döküp ayırdığımız yumurta sarısını sürüp çörek otu serpererek fırına gönderiyoruz. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişiriyoruz.
