



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI YUFKA BÖREĞİ

- 6 adet yufka
- 2 şişe soda (maden suyu)
- 3 adet yumurta
- 1 su bardağı margarin (eritilmiş-soğutulmuş)
- 2 su bardağı rende beyaz peynir veya lor peyniri
- 1 demet maydanoz (çok ince kıyılmış)

Öncelikle yağlanmış bir fırın tepsisine 1 kat yufkayı buruşturarak serelim. Üzerine eritilmiş margarinden 1 yemek kaşığı kadar gezdirelim. Tekrar yufka serelim. Tekrar yağ gezdirelim. Ortadaki yufkanın üzerine ezilmiş beyaz peynirle karıştırdığımız maydanozu serpiştirelim. Diğer yufkaları da aralarını yağlayarak tepsiye serelim. Keskin bir bıçak yardımıyla yufkayı kare kare dilimleyelim. Derin bir kase nin içinde yumurtaları çırpıp, soda ya da maden suyunu üzerine ekleyelim. Şimdi yumurtalı soda karışımını böreğin üzerine gezdirip, en az yarım saat bekletelim. Sonra da böreğimizi 10 dakika önceden ısıtılmış 175 dereceli fırında altı ve üstü pembeleşene dek en az 25 dakika kızartalım. Sonra da böreğimizi sıcak sıcak servis yapalım.

[ML® Gazlı Börek için tıklayın](#)

