SODALI BÖREK

6 ADET YUFKA
500 GRAM LOR PEYNİRİ
250 GRAM TAZE KAŞAR
2 YEMEK KAŞIĞI SIVIYAĞ
3 ADET YUMURTA
3/4 SU BARDAĞI SIVIYAĞ
SU BARDAĞI SÜT
1 ŞİŞE MADENSUYU

Yufkalarınızın her birini şeklini bozmadan (kare katlanmış haliyle) rulo şeklinde sarın. Her bir ruloyu ince ince dilimleyin. Dilimlediğiniz parçaları açarak iyice havalandırın ve yufkadan şeritler elde edin. Yufkalarınız bir süre dinlenirken özel harcı hazırlayabilirsiniz. Önce yumurtalarınızı bir kaba kırın ve içine yağ ile süt ilave edin. Bu karışımı iyice çırpın. Daha sonra üstüne maden suyunu ilave ederek iyice karıştırın. Fırın tepsinizi 2 Yemek Kaşığı Sıvı yağ ile iyice yağlayın. Şerit yufkalarınızın yarısını eşit dağılacak şekilde tepsinize yerleştirin. Üzerine lor peynirinizi iyice ufalayarak eşit bir şekilde dağıtın. Daha sonra kaşar peynirinizi ince dilimler halinde doğrayarak lor peynirinin üstüne dizin. Maden suyu ile hazırladığınız karışımın yarısını bir kaşık ile böreğinizin her yanına dağıtın. Kalan şerit yufkalarınızı da eşit bir şekilde tepsiye yayın ve kalan maden suyu ile hazırladığınız özel harcı tüm böreğin üzerine eşit bir şekilde gezdirin. 200 Derecelik fırında üzeri nar gibi kızarıncaya kadar pişirin ve sıcak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74625 • adı:Sodalı Börek • gönderen:kasabanınnamusu • indirme tarihi:06.05.2024 - 15:34