



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSLU BÖREK

5 yufka
500 gr beyaz peynir
2 yumurta
2.5 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı süt
1 kahve fincanı sıvı yağ
Çörekotu

Yufkayı açıp ortadan ikiye kesin. Geniş kenarına ezilmiş peyniri veya hazırladığınız harcı koyup rulo şeklinde sarın. Yağlanmış tepsiye ilk önce ortaya sonra kenarlara gelecek şekilde sarın. Sütün içine yumurta ve yoğurdu katıp iyice karıştırın. Malzemeniz az gelirse ilave edebilirsiniz. Bu harcı böreğin üstüne her yerine gelecek şekilde yayın. Bolca çörekotu serpin. Buzdolabında en az 1 saat bekletin. Sosu içine çeksın. Önceden ısıtılmış fırında üstü iyice kızarana kadar pişirin.