



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SODALI BÖREK



6 Adet hazır yufka
5 çorba kaşığı sıvıyağ
İç için;
2 su bardağı rende beyaz peynir
8 - 10 dal maydanoz
Üzeri için;
2 şişe maden suyu
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ

- # Fırın tepsisi yağlanır. İlk üç yufka aralarına birer çorba kaşığı sıvıyağ gezdirerek tepsiye yerleştirilir. Kenarlarından sarkan yufkalar kesilir, tepsiye konur.
- # Üçüncü yufkanın üzerine kıyılmış maydanoz ve rendelenmiş beyaz peynir karışımından oluşan iç yerleştirilir.
- # Kalan üç yufka peynirli için üzerine, aralarına birer çorba kaşığı sıvıyağ gezdirerek kenarlardan sarkan yufkaları tekrar koyarak yerleştirilir.
- # Yumurta, sıvıyağ ve maden suyu çukur bir kaptaki iyice çırpılır. Hazırlanan böreğin üzerine dökülür.
- # Börek arzu edilen şekilde dilimlenir. Önceden ısıtılan 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Maden suyunun kapağı açıldıktan hemen sonra kullanılmalıdır.