

Sodali Borek

Malzemeler

250 gr az yagli beyaz peynir
1 su bardagi dogranmis maydanoz(Istege gore)
4 adet yufka
2 yemek kasigi tereyagi
2 sise maden suyu
2 yumurta

Yapilisi

Ise ic malzemeyi hazirlayarak baslayalim.Bunun icin peyniri ezin ve dogranmis maydonozlarla karistirin.

Bir tepsiyi yaglayin. 1 yufkayi butun olarak tepsiye serin. (yufka tepsinin kenarlarindan disa dogru sarkacaktır)

Ikinci yufkayi ikiye bolun. Her bir parcayi kiristirarak tepsiye esit sekilde serin.

Ucuncu yufkayi da ikiye bolun. Bu defa sadece bir yarisini tepsiye serin.

peynirli ve maydanozlu icin tamamini tepsideki 2,5 yufkanin uzerine yayın.

Ucuncu yufkanin kalan yarisini peynirli icin uzerine kirisik olarak serin. son yufkanin kenar kisimlarini genisce koparip orta kismini butun olarak birakin.

Kopardiginiz kenarlari parca parca tepsiye yayın. Tepsinin en altina serdiginiz ve disina sarkan yufkayi ic tarafa cevrip tepsinin sekline gore katlayin.

Ortasi kalan yufkayi tepsiye serin. kenarina tasan kisimlari boregin altina sikistirin.

Boregi kuru halde iken istediginiz buyuklukte dilimleyin.

Tereyagini eritin, sirasiyla 2 sise maden suyunu ve 2 yumurtayi ekleyin. (once yumurtalari eklerseniz tereyaginın sicakligıyla piserler) . Bir tel yardimiyla cirpin. Karisimi kesilmis yufkaların uzerine gezdirin. En az 1 saat oda sicakliginda bekletin.

Onceden isinmis 200C firinda 30-40 dakika pisirin.