

Sodali Borek

Malzemeler

Hamuru icin:

2.5 bardak sut

1/4 bardak sivi yag

1/2 sise soda

1 adet yumurta aki

1 paket kuru maya

3 tatli kasigi seker

2 tatli kasigi tuz

Aldigi kadar un

Ic malzemesi:

250 gram kasar

250 gram cokelek

1 bag maydanoz

Uzeri icin:

200 gram tereyagi

1 adet yumurta sarisi

1/2 sise soda

1/2 cay bardagi sivi yag

Yapilisi

lki bucek bardak sute 1 paket kuru maya, uc tatli kasigi seker ve 2 tatli kasigi tuz eklenir. Harci karistirirken uzerine un ekleyip yogurulmaya baslanir. Hamur istenen kivama gelince bicakla kesilerek bezelere ayirilir. Ve mayalanmasi icin dinlendirilir. 1 bag maydanoz dogranarak rendelenen 250 gram kasarla karistirilir. Maydanoz ve kasarın uzerine 250 gram da cokelek eklenerek karistirilir. Mayalanan hamur bezeleri acilarak yufka haline getirilir ve yaglanan firin tepsisine serilir. Uzerine eritilen tereyagi surulur, ikinci yufkaya da ayni islem uygulanir ve 3. yufkaya da yag surulup uzerine kasarlı cokelekli karisim serpilir. Bir yufka daha acilarak boregimizin uzeri kapatilir. Yumurta sarisi ve yag cirpilip boregin uzerine surulur. Yarim sise de soda boregin uzerine dokulerek dagitilir. Pismeden once dilimlenen borek firinda pisirilir.

Sodali borek sunuma hazirdir.