



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## TAVA BÖREĞİ

2 adet el açması hazır yufka

Sosu için:

1 yumurta

1 fincan sıvı yağ

1 fincan süt

Arası için:

Peynir

Maydanoz

Yumurta, sıvı yağ ve süt iyice karıştırılarak sos hazırlanır.

Peynir ufalanır ve maydanozla karıştırılarak içi hazırlanır.

Yufkalardan iki adet tava boyunda yuvarlak parça kesilir.

Birinci yuvarlak yufka tavanın dibine serilir.

Kalan yufkalar elle küçük parçalara koparılır, yufka parçalarının yarısı tavadaki yuvarlak yufkanın üzerine eşit yayılır.

Sosun yarısı ile yufkalar ıslatılır.

Üzerine peynir, maydanoz karışımı eşit bir şekilde yayılır.

İçin üzerine kalan parçalanmış yufkalar yayılır, biraz sosla ıslatılır.

En üste bütün yuvarlak yufka konur ve kalan sosun tamamı gezdirilir.

Tava ateşe konur iki tarafı da kontrollü bir şekilde pişirilir.

Sıcak servis yapılır.

