



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAVA BÖREĞİ

Ergun Köknar

2 adet yufka
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
3-4 dilim beyazpeynir
Yarım demet maydanoz
1 çay bardağı süt
Yeterince tuz

Peyniri çatalla eziniz. Sert ve kurumuşsa rendeleyiniz. Bir porselen kaseye sütü sıvıyağı, yumurtaları, rendelenmiş peyniri kıyılmış maydanozu koyup karıştırınız. Yufkanın bir parçasını yağlanmış tavaya kenarlardan sarkacak şekilde yayın. Üzerine bir kaşık harç koyup yayın. Diğer yufkayı parçalara bölüp, harcın üzerine gelişigüzel koyup, aralarına tekrar harç dökünüz. Tavanın kenarlarından sarkan yufkaları üste kapatıp, bunun da üstüne kalan harcı dökünüz iyice yayın. Üzerine bir kapak kapatınız. Hafif ateş üzerine tavayı koyup ısıtmaya başlayınız. Arada bir tavayı silkeleyerek tavanın her tarafının ısınmasını sağlayınız Böreğin altı kızarıncaya, kapak yardımıyla altüst edip, üst tarafını da kızartınız. Her iki yanı pişince servis tabağına alıp keserek sıcak sıcak ikram ediniz.