



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR YUFKADAN TAVADA BÖREK

2 adet yufka
2 yumurta
1/2 su bardağı süt
100 gram margarin
Peynirli veya kıymalı börek içi

Yumurtalar çukur bir kapta biraz çırpılır, içine eritilmiş margarin ve süt ilave edilerek karıştırılır. Tava biraz yağlanır, yufkalar iki veya üç parçaya bölünerek buruşuk bir şekilde tavaya yerleştirilir. Her kat döşendikçe hazırlanan harç ile ıslatılır. İlk yufka tavaya yerleştirildikten sonra börek içi koyulur ve o da birkaç kaşık harç ile ıslatılır. İkinci yufka da aynı şekilde yerleştirilir. Kapak kapatılır. Tava orta ateş üzerine koyulur. Alev ayarı yapıldıktan 10-15 dakika sonra bir spatula yardımı ile börek ters çevrilir. Diğer yüzü de 15 dakika pişirilir ve hemen servis yapılır.

