



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ALT ÜST BÖREĞİ (LAVAŞTAN)

4-5 adet lavaş
2 yumurta
1 çay bardağı yağ
1 çay bardağı süt
Peynirli iç malzemesi;
1/4 kalıp beyaz peynir
1 yumurta
4-5 dal maydanoz

Rendelenmiş beyaz peynire, 1 yumurta ve 4-5 dal ince kıyılmış maydanoz katılıp karıştırınız. Bir kap içerisinde yumurtayı çarpınız. Yağ ve sütü katıp karıştırınız. Büyükçe bir tavayı yağlayınız. (25-30 cm. çapında tepside olabilir) Yufkanın düzgün olanını kenarları sarkacak şekilde tavaya yerleştiriniz, üzerine bir çorba kaşığı karışımı gezdiriniz. Diğer yufkaları 4'e bölünüz. Tavadaki yufkanın üzerine aralarına karışım sürmek üzere yufkaların yarısını yerleştiriniz. (1/4 yufkalardan sarkan kısımları kesip boş kalan yerlere döşeyiniz) üzerine peynirli iç yayınız. Diğer yufkaları da aralarına karışım sürmek üzere yerleştirip sarkan ilk yufkayı üzerine kapatınız. Hafif hararetili ısıda üzerine kapak örterek ve tavanın yerini ara sıra değiştirerek pişiriniz. Böreği altüst edip diğer yüzünde aynı şekilde pişiriniz.

[ML® Lavaş için tıklayın](#)

[ML® Lavaş Böreği \(görsel\)](#)