



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK TAVASI BÖREĞİ

3 adet yufka
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı margarin
1 süt bardağı süt
İç i için:
Yarım kalıp peynir

Önce margarin eritilir, tavanın iki tarafı da yağlanır. Kalan margarinin üzerine yumurta kırılır, süt eklenir ve çirpılır. İlk yufka serilir üzerine sıvı karışım sürülür, ikiye katlanır, biraz daha sürülür. Düz tarafına ezilmiş peynir konur, rulo yapılır. Kendi etrafında sarılır, tavanın ortasına konur. Diğer iki yufka da aynı şekilde hazırlanır ve tavada bulunan böreğin etrafına sarılır. Tavanın diğer yüzü kapatılır. Ocağın büyük gözüne konur. Harlı ateşte 3 dakika pişirildikten sonra ateş kısılır, 25 dakika pişirilir. Tava ters çevrilir. Diğer yüzü 15 dakika pişirilir. Ilık olarak servise sunulur.