



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK ÇITIR TAVA BÖREĞİ

3 yufka
250 g beyaz peynir
Yarım demet dereotu
1.5 su bardağı süt
3/4 çay bardağı ayçiçek yağı

İlk olarak dereotunu ince ince kıyıp peynirle karıştırın.

Büyük boy bir tavayı yağlayıp yufkalardan birini kenarları dışarı sarkacak şekilde tavaya yayın.

Başka bir kaptaki süt ve ayçiçek yağın karıştırın. Tavaya yaydığınız yufkayı sütlü karışımla hafifçe ıslatın.

Üzerine ikinci yufkanın yarısını küçük parçalar şeklinde kopartıp yayın ve sütlü karışımla ıslatın. Yufkanın diğer yarısına da aynı işlemi uygulayın.

Tavadaki yufkanın üzerine peynirli karışımı yayın. Harcın üstüne kalan yufkayı yerleştirin.

Dereotu ve peynir yerine, kıyma ya da patatesli iç harç hazırlayabilirsiniz.

Kullanacağınız beyaz peynire rendelenmiş kaşar peyniri ilave ederek böreğin lezzetini arttırabilirsiniz.

