



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARALAHANALI TAVA BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı süt
Yarım çay bardağı soda
1 yemek kaşığı yoğurt
1 yumurta
2 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
3 yufka
İç harcı için:
1 soğan
2 yemek kaşığı zeytinyağı
500 g karalahana
100 g rendelenmiş lor peyniri
100 g rendelenmiş beyaz peynir
50 g rendelenmiş dil peyniri
1 tutam rendelenmiş muskat
Üzeri için:
Taze kekik

Süt, soda, yoğurt, yumurta, zeytinyağı, tuz ve karabiberi geniş bir kasede çırpın. İç harcı için yemeklik doğradığınız soğanı zeytinyağında pembeleşinceye kadar soteleyin. İri doğradığınız karalahanayı ilave edip karalahana yumuşayana kadar soteleyin. Rendelenmiş peynirler ve muskatı ilave edip ocaktan alın. Döküm bir tavada bir yemek kaşığı zeytinyağını ısıtın. Tavanın tabanına yanlarından sarkacak şekilde bir kat yufka serin. Sodalı karışımdan bir fırça yardımıyla yufkanın üzerine sürün. Kalan yufkalardan bir tanesini ortadan ikiye kesip kenarlardan sarkmayacak şekilde tavaya alın. üzerine tekrar sodalı karışımdan sürün. Karalahanalı harcın tamamını yufkaların üzerine yayıp üzerini kalan yarım yufka ile kapatın ve tekrar sodalı harçtan sürün. Kalan yufkayı da üzerine kapatın ve kalan sodalı harcı sürün. Böreğin her iki tarafını da kızartın. Taze kekik ile süsleyerek sıcak servis yapın.



