



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI TAVA BÖREĞİ

1 adet yufka
1 çay altığı kadar rendelenmiş kaşar
Yarım çay bardağı su
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı zeytinyağı

Yufkayı mutfak tezgahına serin.

Bir kabın içerisinde zeytinyağı, kaşar, tuz ve karabiberi karıştırın.

İç malzemenin biraz daha yumuşaması için içerisinde bir yemek kaşığı kadar su koyun.

Karıştırdığınız iç malzemeyi yufkaya eşit bir şekilde dağıtın.

Kare şeklini alması için önce üstten ortaya getirin. Elinizi ıslayıp o alanı hafif yumuşatın.

Sonra alt kısımdan yukarıdan ortaya getirdiğiniz kısmın üstüne koyun.

Orayı da ıslayıp kenarlardan yine orta kısma getirin.

Sonuç olarak kare bir şekil alan böreği daha önceden ısıttığınız teflon tavaya koyun.

Tavaya çok az yağ ekleyin.

5 dakika bekletin. Diğer yüzü çevirin orası da kızarıncı tavadan alın.

Sıcak haldeyken dörde bölün, servis edin.

