



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIYMALI TAVA BÖREĞİ

<https://migros.com.tr>

3 adet yufka  
2 adet yumurta  
2-3 yemek kaşığı yoğurt  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
1 yemek kaşığı tereyağı  
150 gr. kıyma  
150 gr. peynir  
150 gr. ıspanak  
1 adet soğan  
Maydanoz  
Tuz  
Karabiber  
Pul biber

1. Kıymayı küçük bir tava içinde yağ koymadan kendi yağıyla soğanla birlikte kavurun.
2. Maydanozunu, karabiberini, tuzunu, pul biberini atıp karıştırın ve altını kapatın.
3. Bir kâse içinde yağ, yumurta ve yoğurdu iyice karıştırıp hazırlayın.
4. Böreği yapacağınız tavayı yağlayın.
5. Yufkanın birisini bütün olarak tavaya kenarları dışarıda kalacak şekilde serip ortasını buruşturun.
6. Hazırladığınız yumurtalı harcın 1/3'ü yufkanın üzerine sürün.
7. Geriye kalan yufkaları parçalayın.
8. Parçalanmış yufkaların yarısını tavaya düzgün bir şekilde serpiştirin.
9. Üzerine yumurtalı sıvıdan kalan harcın yarısını yufkaların üzerine sürün.
10. Hazırlanan iç malzemeyi her yerine eşit olarak dağıtın.
11. Geride kalan yufkaları iç malzemenin üstüne serpiştirin, kalan sosu dökün ve tavanın kenarlarından sarkan yufkaları tavanın ortasına doğru tavanın içinde toplayın.
12. En üstüne bir parça tereyağı koyun.
13. Tavanın kapağını kapatıp, önce orta ateşte (tava ısınmaya kadar) sonrasında kısık ateşte altı kızarıncaya kadar pişirin.
14. Yaklaşık 10-15 dakika sonra bir spatula yardımıyla altının pişip pişmediği kontrol edin.
15. Piştiyse bir tabak yardımıyla tersini çevirerek diğer tarafı pişmeye bırakın.
18. Kapağını kapatmadan önce üstüne yine bir parça tereyağı ilave edin.
19. Diğer tarafı da pişince uygun bir servis tabağına alın ve dilimleyerek sıcak servis edin.



