



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY TAVA BÖREĞİ

<https://migros.com.tr>

250 gr. beyaz peynir

3 adet yufka

Yarım demet dereotu

1,5 su bardağı süt

3/4 çay bardağı ayçiçek yağı

1. Büyük boy teflon tavayı yağlayıp, yufkalardan birini kenarları dışarı sarkacak şekilde tavaya yayın.
2. Bir kâsede süt ve ayçiçek yağın karıştırın.
3. Tavaya yaydığınız yufkayı sütlü karışımla hafifçe ıslatın.
4. Üzerine ikinci yufkanın yarısını küçük kopartıp yayın ve sütlü karışımla ıslatın.
5. Yufkanın diğer yarısına da aynı işlemi uygulayın.
6. Dereotunu ve peyniri üzerine ekleyin.
7. Yufkanın üzerine bu karışımı yayın.
8. Peyirli karışımın üzerine kalan yufkayı aynı işlemi tekrarlayarak yerleştirin.
9. Son olarak kenarlardan sarkan yufkalarla böreğin üzerini kapatıp kalan sütlü karışımla ıslatın.
10. Tavayı ocağa alıp kısık ateşte böreğin alt kısmını kızartın.
11. Daha sonra düz bir tabak yardımıyla böreği çevirip kızarmayan tarafını pişirin.
12. Her iki tarafını pişirdikten sonra dilimleyerek sıcak servis yapın.

