



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU YUFKALI TAVA BÖREĞİ

6 adet kuru yufka
250 gr kıyma
1 adet kuru soğan
1 su bardağı rendelenmiş kaşar
Sıvı yağ
Tuz
Karabiber
Yarım demet maydonoz

Tavanın içi yağlanır, kuru yufka parçalara ayrılır, ıslatılarak tavanın içine yayılır. Kıyma soğanlarla kavrulur, karabiberi, tuzu eklenir ocaktan alınca maydonoz ve peyniri konur karıştırılır. Islatılmış yufkaların içine yayılır. Üzeri tekrar ıslatılmış kuru yufkalarla kapatılır. Ters yüz ederek pişirilir. Sıcak servis yapılır.

