



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ TAVA BÖREĞİ

3 adet yufka
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı su
Yarım çay bardağı sıvı yağ
İç için:
1 paket labne peyniri
250 gram lor peyniri
1 adet piyazlık doğranmış soğan
1 çay bardağı iri çekilmiş ceviz
Yarım demet ince kıyılmış maydanoz
Yarım demet ince kıyılmış dereotu
1 adet küçük doğranmış sivri biber

İç malzemesini bir kapta karıştırın. Yumurta, yoğurt, su ve sıvı yağı çırparak sos hazırlayın. Büyük ve yüksek kenarlı yapışmaz yüzeyli bir tavayı yağlayın. 1 yufkayı, kenarları dışarıya sarkacak şekilde tavaya yerleştirin. Yufkanın üzerine, sostan 2-3 kaşık gezdirip fırçayla sürün. Diğer yufkaları iri iri kopartıp, bir sos- ir yufka olacak şekilde kat kat dizin. Yufkayı yarılayınca iç malzemesini koyun. Üzerine yine kopartılmış yufkaları ve sosu eklemeye devam edin. Son olarak sarkan yufkaları üzerine kapatın ve en üste de sos sürün. Orta ateş üzerinde, 10 dakika kadar pişirin. Bir kapak ya da tabak yardımıyla çevirin ve diğer tarafını da pişirin. Sıcak ya da ılık servis yapın.

