



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVADA LAVAŞ BÖREĞİ

- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
- 1/2 kase haşlanmış mısır
- 1 adet kapy biber
- 14 dilim salam
- 3 adet lavaş
- 3 adet yumurta
- 4-5 adet cherry domates
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber

Yumurtaları bir kaba kırın ve bir turam tuz ve karabiberle birlikte güzelce çırpın.

Malzemeleri doğrayın.

Yapışmaz tabanlı bir tavaya tereyağını alın ve tavanın dibine birkaç yere paylaşdırın.

Üstüne çırptığınız yumurtalardan yarısını bir kepçe yardımıyla tereyağının üstüne gezdirin.

Üstüne lavaşlardan bir tanesini kapatın.

Üstüne doğranmış kapy biberini salamların yarısını ve biraz mısır serpin.

Üstüne kaşarların yarısını serpin ve üstüne bir adet daha lavaş kapatın.

Üstüne kalan salamları, doğranmış domatesleri ve kalan mısırı serpin.

Üstüne de kalan kaşarı serptikten sonra son lavaşı da kapatın.

Kalan yumurtaları bu son lavaşın üstüne gezdirip, tavanın kapağını kapatın ve ocağın altını orta ateşte açın.

Yaklaşık 5 dakika sonra bir tabak yardımıyla tersini çevirin ve çok az daha tereyağıyla tavanın dibini yağlayın ve diğer tarafını da pişmesi için koyun.

Bu şekilde iki tarafını pişirdikten sonra bir servis tabağına alın ve dilimleyerek sıcak sıcak servis edin.

