



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU TAVA BÖREĞİ (HAZIR YUFKA)

7 dal kıyılmış taze soğan
1/2 demet kıyılmış maydanoz
10 dal kıyılmış nane
15 dal kıyılmış dereotu
300 gr. lor peyniri
1 adet yumurta
3 adet yufka
2 çorba kaşığı sıvı yağ
Kekik
Pul biber
Karabiber

Taze soğan, maydanoz, nane, dereotu, lor peyniri, yumurta, baharatlar ve iki çorba kaşığı sıvı yağı karıştırın. Tavayı yağlayın. Bir adet yufkayı kenarlarından sarkacak şekilde yerleştirin. İkinci yufkayı iri parçalar halinde üzerine koyun. Harcı yayın ve iri parçalara ayrılmış üçüncü yufkayı üzerine kapatın. Kenarlardan taşan yufkayı üzerine kapatıp bir çorba kaşığı yağ sürün. Böreği arkalı önlü pişirin.