



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SODALI TAVA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 şişe maden sodası
2 yumurta
3 yemek kaşığı tereyağı
1/2 çay bardağı sıvıyağ
Trabzon peyniri yoksa tel peynir
Maydanoz

Evvla yağ ısıtılır tava yağlanır.

Soda, yumurta kalan yağ çırpılır ve tavanın dibine yufka yayılır.

2 yufka parçalanır harca bulanır biri tavaya konur. Arasına maydanozlu peynir konur ve üstüne gene harc bulanmış yufka yayılır.

Tercih 1 saat beklemedir. Aceleniz varsa kısık ateşte altına pilav ısıtıcı konarak ağız kapalı kızarır düz bir tabak yardımıyla çevrilir.

Aynı işlem alt yüz için yapılır.

10 dakika bekletilerek servis yapılır.

Not: Pişer pişmez börekleri kesmezseniz iyi olur zira dinlenmeden kesilirse parçalanır.