



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TAVA BÖREĞİ

5 adet ev açması yufka

1 kuru soğan

1 kase böreklik veya beyaz peynir

Kızartmalık sıvıyağ

Ev yufkalarımızı soğuk suyun altına tutup her tarafını ıslatıp temiz bezin üzerine sıralıyoruz. Soğanı ince ince kesiyoruz ve peynirle karıştırıyoruz. Tavaya sıvıyağ koyup kızdırıyoruz. Yufkayı tavaya seriyoruz içine iç harçımızdan serpiyoruz. Üzerine bir yufka kapatıp altını kızartıyoruz. Servis tabağı yardımı ile yufkayı çevirip diğer tarafını da kızartıyoruz. Üste gelen kızaran yerine tekrar iç harcı serpip bir yufka daha seriyoruz. Altı kızarıncaya tekrar çevirip yine kızaran kısmına iç harcı seriyoruz ve bir yufka daha kapatıp kızartıyoruz. Yufkalar bitene kadar aynı şekilde yapıyoruz. Servis tabağına alıp dilimledikten sonra servis yapıyoruz.

