



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ TAVA BÖREĞİ

3 yufka
4 yumurta
350 ml. süt
1 küçük çay bardağı sıvı yağ
1 kase beyaz peynir

Önce büyükçe bir kasede yumurtalar, süt ve yağ çırpılarak sos hazırlanır.

Daha sonra teflon tavanın tabanına çok az sıvı yağ sürülür.

Ardından ilk yufka kenarlarından 3 parmak kadar alınarak bütün olarak kenarlarından dışarı taşacak şekilde tavaya serilir. Yırtılmamasına özen gösterilir. Üzerine ayırdığımız kenarlar bölünerek kaplanır.

Şimdi de sosu yufkaların her tarafı ıslanacak kadar gezdirilir. İkinci yufkayı da iri parçalara bölerek bir kat sos bir kat yufka olarak dizilir.

Artık ufaladığımız peynir harcını koyabiliriz. 3. Yufkadan ise önce tavanın çapı kadar bir daire çıkartılır. Kalan kısımları parçalayıp, sos ile kat kat dizilir. Son olarak daire parçayı örtüp, tavanın kenarından sarkan yufkalar onun üzerine kapatılır. En üste sos sürülmez.

Kısık ateşte çevire çevire pişirilir. Altı iyice kızarınca tabakla ters çevirip tavayı yağlayıp diğer yüzü çevrilir. İlininca servis edilir.

