



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

---

## PEYNİRLİ TAVA BÖREĞİ

2 su bardağı un  
1 çay bardağı su  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım demet taze soğan  
Yarım demet maydanoz ve taze nane  
4 çorba kaşığı lor peyniri

Derin bir kabin içinde unu tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça suyu ekleyin, yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra hamuru büyük bir yufka gibi açın. İç malzemesi için yeşillikleri ince bir şekilde kıyın. Peynirle harmanlayıp karıştırın. Yufkayı yağlanmış tavaya yerleştirin. İç malzemeyi üzerine yayıp kenarlarını içe doğru kapatın. Sıvı yağda iki yüzünü de kızartıp servis tabağına alın.