



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ

- 2 yumurta
- 3 yufka
- 2 su bardağı süt
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 kase ezilmiş beyaz peynir
- 1 kase rendelenmiş kaşar peyniri

Yufkanın yarısını alın ve bir kaseyin içine parçalara ayırarak koyun. Aynı kaseye ufalanmış peynir, yumurta, maydanoz, süt ve baharatları ekleyin, karıştırın.

Ardından tavanızı yağlayın. Tavayı kısık ateşte ısıtın. Üzerine bir yufka koyun ve hazırladığınız harcı üzerine yayın. Tabanda kalan yufkayı harcın üzerine düzgünce kapatın. Soda ve yumurta sarısını hazırlayarak yufkanın üstüne dökün. 10 dakika piştikten sonra ters çevirin. Arkalı önlü piştiğinde servis edebilirsiniz.

