



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

3 adet yufka
1/2 su bardağı süt veya 5-6 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1/2 çay bardağı sıvı yağ
İçerisinde:
Beyaz peynir
Kaşar peyniri
İsteğe bağlı maydanoz

Teflon tavayı 1-2 yemek kaşığı sıvı yağ ile yağlayın. Bir kasede yoğurt veya süt, yumurta ve sıvı yağı çatalla çırpın. Bir yufkayı kenarları yanlardan sarkacak şekilde tavaya serin. (En sonunda sarkan kısmı böreğin üzerine kapatacağız.)

Yarım yufkayı elinizle iri parçalar kopararak (10 cm'lik parçalar olabilir, küçük olmasın) tavaya geliş güzel koyun. Üzerine yoğurtlu sosun yarısını gezdirin. Üzerine yarım yufka daha parçalayın ve üzerine ufalanmış beyaz peynir, rendelenmiş kaşar peyniri ve seviyorsanız kıyılmış maydanoz serpin. (Miktarlarını istediğiniz kadar koyun, ben bol miktarda koydum.). Kalan yufkanın yarısını da parçalayarak üzerine yoğurtlu sosun kalan yarısını boşaltın ve kalan yarım yufkayı da parçalayın. Kenarlardan sarkan yufkayı da büzdürerek böreğin üzerine kapatın.

En büyük ocağı iyice kısın ve tavayı ocağa koyun. 5-6 dakika sonra kenarından hafif kaldırarak kızarıp kızarmadığını kontrol edin. Kızardığında tavanın üzerine büyük bir servis tabağı veya tepsi kapatıp alt üst ederek böreği servis tabağına alın. Tavaya 1 yemek kaşığı sıvı yağ dökün ve böreği servis tabağından yavaşça sıyrarak tavaya koyun. Bu yüzü de kızardığında servis tabağına alın. Ilındığında üçgen olarak dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

