



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA BÖREK

2,5 adet yufka
1 yumurta
1 su bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
İçi için:
Beyaz peynir
Kaşar peynir
Ekşimik

Yumurta'yı bir çay kaşığı tuzla biraz çırpın.
İçine sıvı yağı ve sütü ekleyip karıştırın.
Tavayı yarım kaşık tereyağı ile güzelce yağlayın.
Yufkalardan birini ikiye bölüp tavaya tabanını örtecek şekilde yerleştirin.
Sütlü yumurtalı karışımı yufkanın her yerine sürün.
Diğer yarım yufkayı da tavaya yerleştirip yine sütlü karışıma bulayın.
Üç peynirli karışımdan yufkanın üzerine yayın
İkinci yufkayı üç parçaya bölün tek tek tavaya yerleştirin.
Yufkaların üzerine sütlü karışımdan sürüp aralara peynir serpin.
Son olarak yarım yufkayı da tavanın en üstünü kapatacak şekilde yerleştirin. Varsa kenarlardan sarkan yufkaları da üstte toplayın.
Tavayı ocağa alın ve altı kızarana kadar pişirin.
Altı kızarıncı kalan tereyağını üzerine sürüp böreği tavada ters yüz edin.
Diğer tarafı da kızarıncı böreğiniz servise hazırdır.

