



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ

3 tane yufka
2 su bardağı süt
2 tane yumurta
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
1 kâse rendelenmiş kaşar peyniri
1 kâse ezilmiş beyaz peynir

Tavaya biraz ayçiçeği yağı sürün ve bir adet yufkayı kenarları dışarıda kalacak şekilde içine yerleştirin. Ayrı bir yerde yumurta, ayçiçeği yağı ve sütü çok az tuz atıp çırpın. İkinci yufkayı parçalayarak tavaya yerleştirin ve aralarına hazırladığınız sıvı karışımdan gezdirin. Peynirleri üzerine serpin. Diğer yufkaları da aynı şekilde bölerek yerleştirin ve kalan üzerine ayçiçeği yağı gezdirin. Yufkanın dışarıda kalan kısmıyla üzerini kapatın ve altını kızartın. Böreğinizin her iki tarafını da çevirerek kızartın. İyice piştikten sonra sıcak olarak servis yapabilirsiniz.

