



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 çorba kaşığı tereyağı
5-6 adet sosis
8-10 adet mantar
1 çorba kaşığı domates püresi ya da salça
1 su bardağı süt
4-5 dal dereotu

Sosis ve mantarları küçük kesin. Bir tavada tereyağını eritip sosis ve mantarları kavurun. Domates püresi ve kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın. Büyükçe bir tavayı yağlayıp yufkalardan birini, kenarları dışarıda kalacak şekilde tavaya yayın. Kalan yufkaları büyük parçalara ayırıp, sütle ıslatın. Islanmış yufkaların yarısını tavadaki yufkanın üzerine yerleştirin. Sosisli-mantarlı harcı yayın. Kalan ıslanmış yufkaları harcın üzerine yerleştirin. Tavanın kenarlarından sarkan yufkaları bohça gibi katlayarak böreğin üzerini kapatın. Ocakta ters düz ederek yufkanın üzeri pembeleşene kadar kadar pişirin. Üçgen dilimler çıkartarak sıcak servis yapın.

