



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ

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

2 adet yufka

2 adet yumurta

Yarım kahve fincanı fındık yağı

1 çay bardağı maden suyu

50 gram pastırma

100 gram lor peyniri

2-3 çorba kaşığı sıvı yağ

Derin bir kaptaki yumurta, fındık yağı ve maden suyunu çırpın. Ayrı bir kaptaki iri doğranmış pastırma ve lor peynirini karıştırın. Yapışmaz yüzeyli bir tavayı sıvı yağ ile yağlayın. Yufkalarından birini kenarlardan taşacak şekilde tavaya yerleştirin. Yumurtalı harçtan yufkanın üzerine 2-3 çorba kaşığı gezdirin. Diğer yufkayı dörde bölün ve 1'inci parçayı tavaya serip, yumurtalı harçla ıslatın. Üzerine 2'nci parçayı yerleştirin ve pastırmalı iç harcı yayın. Kalan 2 yufka parçasını da aynı şekilde yerleştirin. Kenarlardan taşan yufka parçası ile böreğin üzerini kapatın. Kalan yumurtalı harcı üzerine gezdirin ve ocağın üzerinde, kısık ateşte önlü arkalı pişirin. Dilimleyerek, sıcak olarak servis yapın.

