



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ

3 yufka
3 yumurta
1/4 kalıp beysız peynir (125 gr.)
1 çay bardağı süt
8-10 dal maydanoz
1 çay bardağı sıvıyağ
8-10 dal dereotu

Peyniri rendeleyip, ince kıyılmış maydanoz ve dereotu ile karıştırınız.

Yufkanın düzgün olanını yağlanmış büyükçe bir tavaya kenarları sarkacak şekilde yerleştiriniz. Diğer yufkaları kopararak küçük parçacıklar haline getiriniz. Yarısını tavadaki yufkanın içine döşeyiniz. Peynirli içi koyup geri kalan parçacıkları üzerine yayınız.

Yumurtaları derin bir kâsede çatalla çarpınız. Süt ve yağ ilâve edip karıştırarak yufkanın üzerine yayınız. Sarkan yufka kenarlarını üstüne kapatınız. Kapak örterek hafif hararetili ısıda altı pembe renkte oluncaya kadar pişiriniz. (Tavayı arasıra ısı üzerinde yer değiştirerek her tarafının aynı şekilde kızarmasını sağlayınız.) Kapak yardımı ile alt üst edip diğer yüzünde aynı şekilde pişirerek yuvarlak servis tabağına alınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023