



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ

3 yufka
250 gr beyaz peynir
1/2 demet dereotu
1.5 su bardağı süt
3/4 çay bardağı ayçiçeği yağı

Dereotunu ince kıyıp peynirle karıştırın. Büyük boy teflon tavayı yağlayıp yufkalardan birini kenarları dışarı sarkacak şekilde tavaya yayın. Süt ve ayçiçeği yağın bir kaptaki karışımını tavaya yaydığınız yufkayı sütlü karışımla hafifçe ıslatın. Üzerine ikinci yufkanın yansını küçük parçalar şeklinde kopartıp yayın ve sütlü karışımla ıslatın. Yufkanın diğer yansına da aynı işlemi uygulayın.

Yufkanın üzerine peynirli karışımı yayın. Peynirli karışımın üzerine kalan yufkayı aynı işlemi tekrarlayarak yerleştirin. Son olarak kenarlardan sarkan yufkalarla böreğin üzerini kapatıp kalan sütlü karışımla ıslatın. Tavayı ocağa alıp kısık ateşte böreğin alt kısmını kızartın. Daha sonra düz bir tabak yardımıyla böreğin diğer tarafını çevirip kızartın. Dilimleyerek sıcak servis yapın.