



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

TAVA BÖREĞİ

2 adet yufka
1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı süt
İstedığınız Kadar Beyaz peynir
İstedığınız Kadar maydanoz

28-30 cm lik bir teflon tavayı sıvıyağ ile yağlayın. Yoğurt, yumurta, sıvıyağ ve sütü iyice çırparak böreğin sosunu hazırlayın. İlk yufkayı tavanın içine kenarları dışarıda kalacak şekilde serin ve yoğurtlu sosun bir kısmını kullanarak fırça yardımıyla ıslatın. 2. yufkayı 2 parçaya bölün ilk yarısını ıslatıp tavanın içine büzerek koyun ve üzerine elinizle ufaladığınız beyaz peyniri serpin. Yufkanın 2. yarısına da aynı işlemi uygulayın. İlk yufkanın kenarlarını soslayarak böreğin üzerini kapatın. Kısık ateşte böreğin tabanı kızarana kadar pişirin, kızarıncaya spatula ya da geniş bir tabak yardımıyla diğer yüzünü çevirin ve kızartın. Ilık servis yapın.