



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TAVA BÖREĞİ (KIYMALI)

4 adet yufka
250 gram kıyma
2 adet haşlanmış patates
1 soğan
100 gram lor peyniri
1 yumurta
1 çay bardağı süt
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 çay bardağı su
Susam

Soğanları temizleyip ince ince kıyın. Kıyma ile tavada kavurun. Üzerine peyniri ve baharatları ekleyip iç malzemeyi hazırlayın. İçine haşlanmış patatesi de ekleyip ezin. Su, süt ve yağı bir kaptan çırpın. Yufkayı yayın ve üzerine sulu karışımdan serpip ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine yerleştirin. Tüm yufkaları üst üste, aralarına sıvı sürerek tavanın içine yerleştirin. Üzerine kıymalı iç harcını döşeyin. Tavanın kenarından sarkan yufkaları içe kapatın ve ocak üzerinde iki yüzünü de güzelce pişirin.