



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TAVA BÖREĞİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

3 adet yufka  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı süt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Yarım kalıp az yağlı beyaz peynir  
1 demet maydanoz  
3 dal taze yeşil soğan  
Pulbiber  
Karabiber  
Tuz

Teflon tavamızı sıvıyağ ile yağlayalım. Yufkamızın birini bütün olarak kenarlardan dışarı sarkacak şekilde tavaya serelim. Yumurta, süt, sıvıyağ ve bir fiske tuzu karıştıralım. Bu sostan serdiğimiz 1.yufkamızın üzerine sürelim.2.yufkamızı iki parçaya bölelim ve her parçayı soslaarak 1. kat yufkamızın üzerine koyalım. Bu iki parçanın üzerine ikiye böldüğümüz peynirli harcımızın yarısını serpiştirelim.3. yufkamızı da ikiye bölelim.1. parçayı soslaarak tavamıza serelim ve peynirli harcımızın kalan kısmını da ekleyip kalan yarım yufkayı da en üste koyalım. Tavadan sarkan yufkaları bu parçanın üzerine her katlamada sos dökerek kapatalım. Kalan sosumuzu böreğimizin üzerine dökelim ve buzdolabında sosu çekmesi için bekletelim. Büyük göz ocakta en kısık ateşte pişirelim. Bir yüzü kızarıncaya temin edeceğimiz düz bir kapak veya tabak üzerinde ters çevirip( ben balık tavasının kapağını kullanıyorum)diğer yüzünü de pişirelim. Pişen böreğimizi servis tabağımıza alalım. İlk sıcaklığı geçip ılıdığında dilimleyerek servis edelim.

