



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ

1 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığına yakın tuz
Tavayı yağlamak için;
Sıvı yağ
Su bardağı ölçüsü 200 ml.'dir

Unu bir kaseye alın yavaş yavaş sütü ilâve ederek çırpma teliyle topaklanma olmayacak şekilde iyice karıştırın. Yumurtayı, tuzu ve kabartma tozunu ilâve ettikten sonra karıştırmaya devam edin. En son rendelenmiş kaşar peynirini de ilave edip karıştırdıktan sonra iyice yağladığınız yanmaz yapışmaz tavaya boşaltın. Ocağın üzerine alıp yüksek olmayan ateşte tavanın kapağı kapalı şekilde pişirin. Tavanızın kapağında benimki gibi delik varsa peçete yardımıyla kapatın ki iç kısmı daha iyi pişsin. Üzeri delik delik olup kabuk bağladığında bir tarafı pişmiş demektir. Üzerine fırça yardımıyla sıvı yağ sürüp servis tabağına ters çevirin ve çiğ olan kısmı tavaya aktarıp pişirin. İster sıcak ister biraz ılıdıktan sonra tüketin.

