



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ

<https://www.sabah.com.tr>

2,5 su bardağı un
1/4 paket yaş maya (1 paket 42 gram)
Yarım su bardağı süt
Yoğurt
Sıvı yağ
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
Harç için:
1 adet soğan
200 gram kıyma
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 çay kaşığı karabiber
Yarım çay kaşığı tuz

Unun ortasını havuz gibi açıp, yaş maya, süt, yoğurt, sıvı yağ, tuz ve yumurta ekleyin. İyice yoğurup, iki eşit parçaya ayırın. Tava genişliğinde açıp, kenara alın. Harç için kıyılmış soğanı sıvı yağda soteleyin. Kıyma ekleyip sotelemeye devam edin. Tuz ve karabiberini ayarlayın. Hamurun bir parçasını yapışmaz yüzeyli tavaya yerleştirin. Üzerine harç yayıp, ikinci hamurla kapatın. Kısık ateşte önlü arkalı kızartın. Dilimleyip servis yapın.

