



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA BÖREK

10 gram kuru maya
100 ml ılık süt
3 kaşık bitkisel yağ
Yarım demet maydanoz
1 adet soğan
2 yumurta
150 gram rendelenmiş peynir
6 gram tuz
350 gram buğday unu

Maya ve ılık sütü bir kabın içerisine alın. Köpürene kadar karıştırın. Sıvı yağ ve maydanoz ve soğanı da ince ince doğrayın ve ekleyin.

2 yumurta ve ve rendelenmiş kaşar peyniri ile tuzu ekleyin ve iyice karıştırın. Unu ekleyin. Tekrar karıştırın. Elinizle de yoğurun. Kıvamı ele yapışmayacak şekilde olmalı.

15 dakika mayalanmasını bekleyin.

Masayı unlayın. Hamuru beze haline getirin. İki şerit çizip hamuru ayırın. Tekrar yuvarlayın. Tavada ortasına delik açarak tekrar pişirin.

5 dakika pişirdikten sonra iki bezeyi üst üste açıp yayın. Tekrar ısınmış tavaya alın. Yaygın şekilde pişirin. 15 dakikada hazır!

