



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ

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

2 adet yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı süt
4 yemek kaşığı zeytinyağı
3 dal taze soğan ve maydanoz
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
İç harcı için:
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

Tava böreği yapılışına derin bir kase içerisine alınan yumurta ve süt ile başlanır. Çırpılan karışım üzerine kontrollü şekilde un eklenmeye başlanır.

Elekten geçirilen un üzerine kabartma tozu ve tuz eklenerek çırpılır.

İçerisine ince ince doğranan maydanozlar ve taze soğanlar eklenir. İyice karıştırılan bu karışım yapışmaz bir tava ile pişmeye hazır hale gelir.

Ocağın altı yakılır. Tava ocağın üzerine alınır. Bir yemek kaşığı zeytinyağı dökülür. Ardından tavanın her köşesine yayılır.

Köşede hazırlanan karışımdan bir kepçe alınarak tavaya aktarılır. Arkalı önlü pişirme işlemi kontrollü şekilde sağlanır.

Kısık ateşte pişmeye başlayan gözleme tadında tava böreği her olduğunda bir kepçe daha dökülerek pişirme işlemine devam edilir.

Tüm malzemeler pişirildikten sonra kullanılan malzemeler ile 4 adet krep elde edilir.

Krepin ilki tava üzerine alınır. Üzerine rendelenmiş kaşar peynirinin yarısı ilave edilir. Diğer krep üzerine kapatılır.

Kaşar peyniri erinceye dek tava ısıtılır.

Kalan diğer kreplere de aynı işlem uygulanır. Son olarak 4 farklı krep üst üste getirilerek kesilip, dilimlenir ve servis tabağına aktararak ikram edilir.

