



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA YUFKASIZ BÖREK

- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı sıvı yağ
- 1 su bardağı su
- 1 adet kapa biber
- 2 dal taze soğan
- 1 adet yeşil biber
- 1 su bardağı kaşar peyniri
- 3 su bardağı tam buğday un

Derince bir kaba yumurtaları kırılım, üstüne unu, kabartma tozunu, suyu ve tuzu ekledikten sonra bir çırpma teliyle güzelce çırpalım. İçine ince doğranmış biberleri, taze soğanı ve rendelenmiş kaşar peynirini ekledikten sonra tekrar karıştıralım ve yapışmaz tabanlı bir tavaya 1,5 yemek kaşığı yağı aldıktan sonra, hazırladığımız karışımı üstüne dökelim.

Tavanın altını en kısığa alalım ve kapağını da kapattıktan sonra 10 dakika bu şekilde pişmeye bırakalım. Bir tabak yardımıyla ters çevirelim ve kalan sıvı yağı da tavaya aldıktan sonra, böreğin pişmemiş tarafını tavaya alalım ve tekrar kapağını kapatıp, kısık ateşte 10 dakika daha pişirelim. İki tarafı da güzelce piştikten sonra dilimleyerek servis edelim.

