



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA BÖREK

- 1 su bardağı süt (250 ml)
- 1 adet yumurta
- Yarım çay bardağından biraz az sıvı yağ
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 1,5 su bardağı un 250 ml bardak ölçüsü
- İçi için:
- 1 tutam maydanoz
- 2 yemek kaşık dolusu kaşar rendesi
- 2 yemek kaşığı dolusu kadar peynir
- 8 tane siyah zeytin
- 1 tane kıyıcı biber
- 8 dilim sucuk

Öncelikle hamurumuzu karıştıralım süt ,yumurta, tuz, kabartma tozu ,unu ,sıvı yağı ekleyip iyice karıştıralım.

Üzerine iç malzemeleri ekleyip karıştıralım.

Orta boy tavamıza yağlı kağıt açalım az sıvı yağ ile yağlayıp hamuru yağlı kağıda boşaltalım.

Tavamızın ağzını uygun bir kapakla kapatalım.

En büyük ocağın gözüne alıp en kısık ateşte beş altı dakika kadar kontrollü pişirelim. Kontrol edelim.

Altı pişmiş ise yağlı kağıdı hamurun üst yüzüne tekrar açıp hamuru tabak yardımıyla ters çevirip tavamıza alalım.

Yağlı kağıtla birlikte ağzı açık şekilde 5 -6 dk kadar pişsin. Kontrol edelim.

Pişmiş ise ocağımızı kapatalım.

Dilimleyin servise hazır.

