



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ

Malzeme:

3 adet hazır yufka

250 gram beyaz peynir

5-6 yaprak pazı

Yarım demet dereotu

1,5 su bardağı süt

1 kahve fincanı Bizim Mutfak Mısırozü Yağı

Pulbiber

Pazıyı yıkayıp süzdükten sonra çok ince kıyın. Yağsız olarak bir tavada suyunu çekene dek kavurun. Dereotunu kıyın. Yeşilliklerle ufalanmış peyniri çukur bir kapta harmanlayın. İsteğe göre pulbiber ile tatlandırın. Büyük boy bir teflon tavayı yağlayıp yufkalardan birini kenarları dışarı sarkacak şekilde yayın. Bir kasede süt ve sıvıyağı karıştırın. Tavaya yaydığınız yufkayı sütlü karışımla hafif ıslatın, üzerine ikinci yufkanın yarısını küçük küçük koparıp yayın ve sütlü karışımla ıslatın. Yufkanın diğer yarısına da aynı işlemi uygulayıp ufalanmış peynir ile kıyılmış dereotu karışımını ilave edin. Peynirli karışımın üzerine kalan bir yufkayı aynı işlemi tekrarlayarak yerleştirin. Son olarak kenarlardan sarkan yufkalarla böreğin üzerini kapatıp kalan sütlü karışımla ıslatın. Tavayı ocağa alıp kısık ateşte böreği kızartın. Daha sonra düz bir tabak yardımıyla kızarmayan tarafını çevirin. Diğer tarafı da kızarıncaya ocaktan alın. İstedığınız şekilde kesip sıcak veya ılık servis yapın.
