TAVA BÖREĞİ

3 adet yufka
1 çay bardağı süt
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 tutam maydanoz
150 gr peynir
4 kaşık sıvı yağ

Yumurta, süt ve sıvıyağ çırpılır, sos hazırlanır. Peynir ezilir ve doğranmış maydanozla iç harcı hazırlanır. Tava iki kaşık yağla iyice yağlanır. 1 yufka serilir, kenarları tavanın dışına sarkıtılır. Üzerine biraz sos gezdirilir, yarım yufka serilir. Sos sürülür, kalan yarım yufka serilir. Üzerine peynirli harç yayılır. Kalan 1 yufka yarım yarım soslanarak yayılır. Tavanın kenarlarından sarkan kısımları, toparlanır ve böreğin üstü kapatılır. Ocağa alınır kısık ateşte çevrilerek pişirilir, spatula yardımıyla pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz. Ben böreği çevirmek için düz bir kapak kullanıyorum, eğer yoksa büyük bir tabağa çevirebilirsiniz. Kalan iki kaşık yağla tavayı yağlayıp, börek tavaya alınır. Kısık ateşte diğer yüzü kızartılır. Sıcak olarak servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:90722 • adı:Tava Böreği • gönderen:zorbey • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:14