



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA PİRTİK BÖREK

2 adet günlük yufka
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
2 dilim beyaz peynir
1 avuçrendelenmiş kaşar

22 santimlik tavanın çabına uygun şekilde iki adet yuvarlak kesilir. Kalan yufkalar kabaca rulo yapılır ve bıçakla kıyılır. Ezilmiş peynir ve rendelenmiş kaşar eklenir ve karıştırılır. Kesilen ilk yufka yağlanmış tavaya konur. Üzerine kıyılmış yufkalı karışım yerleştirilir. Yumurta, yoğurt ve sıvıyağ güzelce çırpılır ve gezdirilir. İkinci yuvarlak yufka konur. Kapak kapatılır. Orta ateşte 10 dakika kadar pişirdikten sonra kapak yardımıyla çevrilir. 5 dakika daa çevrilir. Pasta keser gibi keserek servise sunulur.