



TAVADA PRATİK BÖREK

- 1 adet hazır yufka
- 50 gr orta yağlı beyaz peynir
- 50 gr dil peyniri
- 3-4 dilim pastırma
- 2 dal maydanoz
- 1 tatlı kaşığı Pakmaya Buğday Nişastası
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 yemek kaşığı süt

Hazır yufkayı tezgahın üzerine serin.

Eritilip ılınmış tereyağı ile sütü karıştırın. Bu karışımı yufkanın her tarafına sürün. Süzgeç yardımı ile de Pakmaya Buğday Nişastası serpin.

Yufkanın ortasına ufalanmış beyaz peynir, küçük küçük doğranmış pastırma ile dil peyniri ve kıyılmış maydanoz karışımından yayın. Kenarlarından ortasına doğru katlayıp zarf şekline getirin.

Geniş bir tavayı ısıtın. Yufkayı yerleştirin. Kısık ateşte, her iki tarafını üçer dakika aralıklarla pişirin.

