



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVADA YUFKA BÖREĞİ

Tercihen bakır bir tavaya 1 tatlı kaşığı tereyağı ekleyin. Erimeye başlayınca 2 avuç bademi tavada kavurun. Böylece bademin yağı iyice ortaya çıkacak ve hem pilava hem yufkaya ayrı bir tat katacak.

Bademleri, rengi hafif kahverengiye dönüp kavrulduktan sonra soğuk pilavın içine ekleyip güzelce karıştırın. Bademi kavurduğunuz tavaya 1 adet yufkayı hafif kırışık bir şekilde koyun. İçine bademli pilavı da ekleyin ve yufkayı kenarlarından üstüne doğru, hafif kırışık olacak şekilde kapatın. Bu kırışıklıklar yufkanızın daha çtır olmasını sağlayacak.

Yufkanın bir tarafı kızardıktan sonra bir tencere kapağı ile ters çevirin. Tekrar koymadan önce tavaya 1 tatlı kaşığı daha tereyağı ekleyin ve yufkanın öbür tarafını da pişirin. İki tarafı da iyice piştikten sonra tavada yufka böreğiniz hazır olacak.

