



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCERE BÖREĞİ

- 4 yufka
- 4 yumurta
- 1 büyük paket margarin (250 gr.)
- 250 gr. beyaz peynir (Bir büyük paket margarin kadar.)
- 250 gr. kaşar peyniri
- 1 su bardağı süt
- Yarım demet maydanoz, dereotu
- 1 kahve kaşığı karabiber
- 1 kahve kaşığı kırmızı biber

- 1- Dibi yuvarlak 30- 35 cm. çapında bir tencere yağlanır. Yufkanın bir tanesi kenarlarından eşit sarkacak şekilde yerleştirilir.
- 2- Kalan 3 yufka iyice didiklenir.
- 3- Beyaz peynir, kaşar peynir rendelenir. Kırmızı ve karabiber, kıyılmış maydanoz, dereotu karıştırılır.
- 4- Yufka ve peynir karışımı kat kat tencereye yerleştirilir.
- 5- Yumurta, erimiş yağ ve süt çarpılır. Yufkanın üzerine gezdirerek dökülür. (1 fincan kadar üzeri için ayrılır.)
- 6- Sarkan yufkalar tencerenin içine toplanır. Ayrılan karışım sürülüp orta harareti fırında pişirilir. (İçinin iyi pişmesi için uzun süre pişirmeye dikkat etmelidir.)
- 7- Servis tabağına ters çevrilip, dilimlenir.



Fotoğraf "sosyal" tarafından gönderildi. 12.06.2020