



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TENCERE BÖREĞİ

3 adet yumurta
4 adet yufka
1 çay bardağı sıvı yağ
500 ml süt
100 gram beyaz peynir
100 gram lor peyniri
Dereotu
Maydanoz
Kırmızı toz biber
Karabiber

Pilav tenceresini güzelce yağlayın.

Bir yufkayı tencerenin kenarından sarkacak şekilde yerleştirin.

Diğer yufkaları da elinizle küçük küçük parçalara ayırın.

Bir kasede peynirleri, dereotu ve maydanoz ile karıştırın.

Üzerine baharatları da ekleyin. Daha sonra yufkaları da ilave edip harmanlayın

Yumurta, yağ ve sütü ayrı bir kaptaki karıştırın. Karışımdan 1 çay bardağı kadar kenara ayırın.

Yufkaları ve peynirli iç harcı tencereye yayın. Üzerini de sarkan yufkalarla kapatın.

Ayırdığınız sütlü karışımı da üzerine gezdirin.

Tencerenin kapağı kapalı olarak kısık ateşte kızarana kadar pişirin. Altı kızarıncaya ters çevirin ve aynı şekilde pişirip ocaktan alın.

İlininca dilimleyip servis edin.

