



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

TENCERE BÖREĞİ

100 Gr Sana Klasik
3 Adet yumurta
4 Adet yufka
1 Su Bardağı süt
1 Kase mantar
3 Adet sosis
100 gr kaşar peyniri

Tencereye sana klasik margarini ekleyip eritin. Mantarları ve sosisleri ince ince doğrayın. Mantar ve sosisleri yağda soteleyin. Bir yandan bir kasede yumurta ve süt karışımı yapın hafifçe çırpın. Bir yufkayı tencereye yayın diğer 2. yufkayı parçalayarak üstüne yayın. Sostan ekleyip diğer yufkayada aynı işlemi yapın içinin harcını ekleyip bütün yufkalar bitene kadar aynı işlemi yapın en son katta sarkan yufkaları içe doğru alın. Kalan sütlü olan karışımı en son kata sürün. Sonra düzgün bir şekilde çevirip tepsiye alın. 200 derecelik fırında pişirin.