



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TENCERE BÖREĞİ

- 3 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Tutam maydanoz
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 2 Su Bardağı süt
- 4 Adet yufka
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 250 gr peynir
- 2 Adet yumurta

Sana'nın 1 kaşığı ile küçük boy tepsiyi iyice yağlayın. Yufkalardan birini,kenarları tepsiden sarkacak şekilde,tepsinin tabanına serin. Yumurtaları bir kaptan çırpın.İçine ezilmiş peynir,ince kıyılmış maydanoz, süt, yoğurt, sıvı yağ ve eritilmiş Sana koyup karıştırın. Kalan 2 yufka ve 3.nün kenarlarını küçük küçük koparıp harcın içine ekleyin. Bütün karışımı, tabanında yufka serili olan tepsiye dökün. Kenarlarını kesip küçülttüğümüz yufkayı üstüne kapatın. Kenarlardan sarkan yufkayı da üstüne çevirip kenarları kapatın. Isıtılmış fırında pişirin. (Aynı işlemi düz- yayvan bir tencerede, kapağını kapatarak ocakta alt üst ederek de yapabilirsiniz.)