



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TOMBALAK

4 adet yufka,
2 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri,
1 kutu krem şanti,
1 su bardağından biraz fazla süt,
1 çay bardağı sıvıyağ,
2 adet yumurta,
yeterince tuz

Yufkayı küçük parçalar halinde kesin. Kestiğiniz tüm yufkaları, kenarları dışarıda kalacak biçimde küçük ve derin kaseleri yerleştirin. Kaselerdeki yufkaların ortasına rendelenmiş kaşar peynirinden eşit miktarlarda serpin. 1 kutu krem şantiyi, 1 su bardağından biraz fazla sütle birlikte derin bir tencerede kaynatın. Kaynayan malzemeye 1 çay bardağı sıvı yağ, yumurtaları ve tuzu ekleyin. Bir miktar artacak biçimde bu karışımı da yufkaların üzerine dökün. İçleri dolan yufkaların kenarlarını içine doğru katlayın. Kaseyi ters çevirip, börekleri içinden çıkarın. Tepsie dizin. Krem şantili karışımın kalanını böreklerin üzerine boşaltın, önceden ısıtılmış 200 dereceli fırında üzeri kızarana dek pişirin.