



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUFKALI TAVA BÖREK

4 tatlı kaşığı Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcı

1 adet yufka

1/2 çorba kaşığı sıvı yağ

1 su bardağı (rendelenmiş) Sek Taze Kaşar

1 tatlı kaşığı kekik

1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

Yufkayı 4 eşit parça olarak üçgen şeklinde kesiniz. Her parçanın üzerine ilk önce sıvı yağ daha sonra Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcı'nı sürünüz. Daha sonra rendelenmiş taze kaşarı eşit miktarda 4 yufkaya dağıtınız. Kekik ve kırmızı pul biberi de serptikten sonra her üçgeni kalın zarf şeklinde yufkayı yaralamadan sarınız. Teflon tavayı kızdırıp az sıvı yağ ile yağladıktan sonra böreğin her iki yüzeyini de iyice kızarana kadar tavada pişirip sıcak olarak servis ediniz.