



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUFKALI TAVADA BÖREK

Malzeme

- 2 adet yufka
- 2 yemek kaşığı sıvı Sana
- Harcı İçin:
- 250 gram. Beyaz peynir
- 2 adet domates
- 1 yemek kaşığı fesleğen
- Tuz ve karabiber
- Üzeri İçin:
- Sana Ekmeküstü

Hazırlanışı

Harcı İçin:

Beyaz peyniri bir kab içine rendeleyiniz.

İçine fesleğeni, tuz ve karabiberi ilave edip, karıştırınız.

Yufkaları ortadan ikiye kesip, tekrar katlayıp, ikiye kesiniz. (8 adet üçgen parça elde ediniz.)

2 yemek kaşığı sıvı Sana'yı küçük bir kabın içine koyup, bir fırça yardımı ile üçgen yufka parçasını yağlayınız.

İçine peynirli harcı koyup, geniş zarf şeklinde katlayıp, son kenarına su sürüp, katlayıp, yapıştırınız.

Sürdüğünüz su böreğin açılmamasını sağlayacaktır.

Sıvı Sana ile yağladığınız kızgın tavada böreklerin her iki yüzü iyice kızarana kadar pişiriniz.

Börekleri havlu kağıt yaydığınız tabağa çıkarıp, fazla yağını alınız.

Daha sonra böreklerin üzerine Sana ekmek üstü sürüp, sıcak olarak servis ediniz.