



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

LAVAŞ BÖREĞİ



12 adet küçük lavaş
İçerik için;
1 su bardağı kaşar peyniri rendesi
1,5 su bardağı beyaz peynir rendesi
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
10-15 dal maydanoz
Islatmak için;
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
Yarım paket tereyağı (yaklaşık 125 gram)
1 çay kaşığı tuz

Önce tereyağı kısık ateşte eritilir. İlimaya bırakılır. İçerik için ince kıyılmış maydanoz, rendelenmiş peynirler ve pul biber karıştırılır.

Yumurta, süt, tuz ve erimiş tereyağın yarısı bir kaptan çırpılır.

İlk lavaş alınır, sıvı karışımla ıslatılır. Üzerine yeterli kadar içerik konur ve ikinci lavaş kapatılır. Kenarlarına iyice bastırılır.

Bu şekilde 6 adet börek elde edilir. Kalan tereyağı ile teflon tava yağlanır. Böreklerin iki yüzü pembe renkte kızartılır.

Sıcak ya da ılık servis yapılacağı sırada üçgen şeklinde kesilir.

Not: Lavaş sert bir malzeme olduğu için pişirmeden önce 5-10 dakika bekletilirse sıvı karışımı çeker ve daha yumuşak olur.