



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

## TAVADA YUFKA BÖREĞİ



4 adet günlük yufka  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1,5 su bardağı süt  
İçi için:  
2 su bardağı lor

- # Önce yumurta, sıvıyağ ve süt bir kabın içinde çırpılır.
- # İki taraflı büyük balık tavasının iki tarafı da yağlanır.
- # İlk yufka parçalara ayırarak tavanın şekline göre yerleştirilir.
- # Üzerine sıvı karışım gezdirilir ve lor peynir serpilir.
- # Bu şekilde yufka, sıvı karışım ve lor peyniri sırasıyla malzemeler üst üste yerleştirilir.
- # Tavanın diğer yüzü kapatılır. Ocağın en geniş gözü kısık konuma getirilir, tavanın yeri değiştirilerek 20 dakika pişirilir.
- # Daha sonra tava çevrilir. Bu yüzü de gene tavanın yeri değiştirilerek 15 dakika pişirilir.
- # Ocaktan aldıktan 10-15 dakika sonra ikram edilebilir.

Not: Lor peynirine az miktarda taze kaşar karıştırılırsa daha güzel bir lezzet elde edilir.