



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

PAÇAVRA BÖREĐİ



Paavra BöreĐi

- 3 Yumurta
- 3 Yufka
- 3 Su bardaĐı süt
- 1,5 su bardaĐı beyaz peynir
- Yarım su bardağı kaşar peyniri
- 2,5 çorba kaşığı sıvı yağ
- 1 ay kaşığı karabiber

- # Yumurta, süt, beyaz peynir, kaşar peyniri ve karabiber iyice çırpılır.
- # Isıya dayanıklı orta büyüklükteki kabın tabanı yağlanır.
- # Kabın řekline göre bir kat yufka döřenir.
- # Kalan yufkalar küçük, küçük parçalara bölünür.
- # Yumurtalı, sütlü karışımla birleştirilip, tepsiye dökülür.
- # Bir gece buzdolabında bekletilir.
- # Fırına verileceği zaman üzerine yağ gezdirilir.
- # 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: EĐer arzu edilirse, bu breĐe 1 adet havuç rendesi eklenerek, deĐiřik bir görüntü saĐlanabilir.