



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

TAVA BÖREĐİ



3 Adet hazır yufka
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardaĐı su
2 ay bardaĐı süt
1 Adet yumurta
İçi İçin;
1 Adet çok küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

ilk iŐlem olarak, çukur bir kabın içinde sıvıyağ, süt, su ve yumurta iyice çırpılır.

Teflon kaplamalı geniŐ bir tava ya da yayvan bir tencere sıvı yağ ile hafif yağlanır. 1 adet yufka bütün olarak tavaya yerleŐtirilir, kenarları dıŐarı sarkıtılır.

İkinici yufka küçük parçalara bölünür, tavadaki yufkanın üzerine yayılır.

Daha önceden hazırlanan sıvı karıŐımın yarısı küçük parçalara bölünmüŐ yufkanın üzerine gezdirilir.

Rende peynir ve kıyılmış maydanoz üzerine serpidikten sonra son yufka da parçalara bölünür, peynirin üzerine yayılır.

En son kalan sıvı karıŐım gezdirilir, kenarlardan sarkan yufka üstte toplanır, biraz sıvıyağ sürülür. Tavanın kapağı kapatılır.

Büyük ocak çok kısık avara getirilir, tava yerleŐtirilir, 20 dakik kadar piŐtikten sonra bir tabak yardımıyla börek ters çevrilir, kapağı kapalı olarak, diğer yüzü de 20 dakika piŐirilir.

AteŐten alınır, yarım saat dinlendirilir, servise sunulur.

Not: Bu börek için kullanılacak yufkanın biraz kuru olması tavsiye edilir.