

Sucuklu Peynirli Tava Boregi

Malzemeler

3 yufka
1 domates
5 yesil biber
150 gram kasar peyniri
100 gram beyaz peynir
3 corba kasigi tereyagi
siviyag

Yapilisi

Sivri biberleri ve sucugu kucuk kup seklinde dogruyoruz. Tavaya siviyag koyuyoruz ve biberleri soteliyoruz. Ustune sucugu ilave ediyoruz. Domatesleri de kup kup dogruyoruz. Tavaya ekliyoruz.

Biraz daha soteledikten sonra altini kapatiyoruz. Tavamizii yagliyoruz. Birinci yufkayi uzerine seriyoruz. Tereyagini eritiyoruz ve fircayla yufkanin uzerine suruyoruz. Ikinci yufkayi parcaliyoruz ve uzerine parca parca koyuyoruz. Yine tereyagi suruyoruz.Ic harci dokuyoruz. Uzerine kasar peynirini ve beyaz peyniri rendeliyoruz. Ustune kalan yufkalari parca parca koyuyoruz. Aralara eritilmis tereyagi suruyoruz. Ilk yufkanin kenarlardan sarkan kismini uzerine dogru kapatiyoruz. Ocakta cevirerek pisiriyoruz.