

Tava Boregi

Malzemeler

3 adet yufka
1 su bardagi sut
4 corba kasigi siviyağ
2 adet orta boy domates
4 adet carliston biber
Sucuk, sosis, vs. (evde ne varsa)
150 gr kasar peyniri
Karabiber
Kekik
Tuz

Yapilisi

Domates ve biberleri ufak ufak dograyin ve bir tavada 2 corba kasigi siviyağ ile once biberleri kavurmaya baslayin. Sonra domatesleri ekleyerek kavurmaya devam edin ve tuz-karabiber-kekik ilavesiyle tatlandirin. Domatesler suyunu cekmeye basladiginda minik minik dogradiginiz sucuk, sosis, vs. malzemelerinizi de domates-biber karisimina ekleyerek karisim suyunu cekene kadar kavurun. Kavurma islemi bittiginde ic malzemenizi bir kenara alin ve sogumaya birakin.

Teflon tavayi 1 tatli kasigi (veya daha az) siviyağ ile yaglayin. Bir yufkayi kenarlari yanlardan sarkacak sekilde tavaya serin (en sonunda sarkan kısmi boregin uzerine kapatacagiz).

Bir kasede sut ve 2 corba kasigi siviyağı karistirin.

Kalan 2 adet yufkanizdan 4 adet yarim yufka elde edin. İlk yarim yufkanizdan elinizle iri parcalari kopararak tavaya gelisi guzel koyun. Uzerine sutlu karisimin yarisini gezdirin. Uzerine yarim yufka daha parcalayin ve uzerine soguyan ic malzemenizi esit bir sekilde yayin. Malzemenin uzerine kasar peyniri ister rendeleyerek isterseniz ince dilimler halinde keserek yerlestirin.

Ucuncu yarim yufkanizi da kasar peynirlerin uzerine parcaladiktan sonra sutlu karisimin kalan yarisini bosaltin ve kalan son yarim yufyayi da parcalayin. Kenarlardan sarkan yufkayi da buzdurerek boregin uzerine kapatın.

En buyuk ocagi iyice kisin ve tavayi ocaya koyun. 5-6 dakika sonra kenarından hafif kaldirarak kizarip kizarmadigini kontrol edin. Kizardiginda tavanin uzerine buyuk bir servis tabagi veya tepsi kapatip alt ust ederek boregi servis tabagina alin. Tavaya 1 tatli kasigi siviyağ dokup yayin ve boregi servis tabagından yavasca siyirarak tavaya koyun. Bu yuzu de kizardiginda servis tabagina alin.