

Taze Soganli Tava Boregi

Malzemeler

3 yufka

2 yumurta

1 cay b. sut

Yarim cay bardagi sivi yag

Beyaz peynir, ufalanmis

2 yesil sogan, ince dogranmis

Bir tutam maydanoz

kirmizi toz biber

Yapilisi

Cirpilmis yumurta, sut ve yagi karistirin.

Ufalanmis beyaz peyniri, maydanoz, yesil sogan ve kirmizi toz biberi karistirin.

Yufkalari buyuk parcalara bolup ikiye ayirin.

Ilk sira tavanin yanlarindan tasacak sekilde dizin, yumurtali harctan bolca surun, bu islemi 1,5 yufka icin tekrarlayin.

Orta kisma geldiginizde de yumurtali harctan surup hazirladiginiz peynirli ici dokun, Kalan yufkalari da ayni sekilde dizip en ust kat haric, yumurtali harctan bolca surun, yanlardan sarkan yufkalarla boreginizi kapatip, ocaginizi yuksek ateste acin, tava isininca altini kisin,

kizarinca, cevrip ust kismini da pisirin, ..

Ayni malzemelerin miktarlarini arttirarak 200 derecedeki firinda 20-25 dk. pisirerek de yapabilirsiniz.