



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

PAÇAVRA BÖREĐİ



Paçavra 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 Çay kaşığı karabiber

- # Yumurta, süt, beyaz peynir, kaşar peyniri ve karabiber iyice çırpılır.
- # Isıya dayanıklı orta büyüklükteki kabin tabanı yağlanır.
- # Kabin şekline göre bir kat yufka döşenir.
- # Kalan yufkalar küçük, küçük parçalara bölünür.
- # Yumurtalı, sütlü karışım ile 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, deĐişik bir görüntü saĐlanabilir.