

Tava Böreği

Peynirli ve otlu kolay Türk Tava Böreği tarifi. Kahvaltı veya çay saati için mükemmel. Basit malzemelerle 30 dakikada hazır.

10 min

HAZIRLIK

20 min

PIŞIRME

30 min

TOPLAM

4

PORSİYON

Medium

ZORLUK

Malzemeler

- 2 yufka
- 2 yumurta
- 1 çay kaşığı süt
- 1 çay kaşığı sıvı yağ
- 4 yemek kaşığı yağlı beyaz peynir
- 9 dal maydanoz
- 9 dal dereotu

Yapılışı

1 İç Harcı Hazırlayın

Peyniri rendeli tarafı kullanarak rendeleyin. 9 dal taze maydanoz ve 9 dal taze dereotunu kalın saplarını çıkararak ince doğrayın. Rendelenmiş peyniri doğranmış otlarla bir kaptaki birleştirin ve iyice karıştırın.

2 Muhallebi Karışımını Hazırlayın

2 yumurtayı bir kaseye kırın ve çatala pürüzsüz olana kadar çırpın. 1 çay kaşığı süt ve 4 yemek kaşığı yağ ekleyerek iyice birleşene ve hafifçe köpürene kadar çırpın.

3 Tabanı Katmanlayın

Bir yufka yaprağını büyük yapışmaz tavaya veya döküm demir tavaya yerleştirin, kenarların yaklaşık 5 cm taşmasına izin verin. İkinci yufka yaprağını kabaca 5 cm'lik parçalara ayırın ve alt katman üzerine eşit şekilde dağıtın.

4 İç Harcı Ekleyin

Peynir ve ot karışımını yırtılmış yufka parçaları üzerine eşit şekilde yayın, eşit bir katman oluşturmak için hafifçe bastırın.

5 Boregi Birlestirin

Yumurta karışımını peynir iç harcı üzerine eşit şekilde dökün, tüm köşelere ulaştığından emin olun. Taşan yufka kenarlarını üst kısım üzerine katlayın, iç harcı tamamen kapatmak için üst üste getirin.

6 İlk Tarafını Pişirin

Tavayı kapakla kapatın ve orta-düşük ateşte 8-10 dakika, alt kısmı altın sarısı olana ve kenarların altına spatula kolayca girene kadar pişirin.

7 Çevirin ve Bitirin

Tavanın üzerine büyük bir tabak yerleştirin ve boreği dikkatli şekilde tabağa çevirin. Pişmiş tarafı üstte olacak şekilde tekrar tavaya kaydırın ve kapaksız 5-7 dakika daha, alt kısmı altın sarısı olana ve merkezi hafifçe bastırduğunuzda muhallebi tamamen oturana kadar pişirin.

8 Ateşten alın ve dilimler halinde kesip sıcak servis etmeden önce 2-3 dakika dinlendirin.

İpuçları

Yufka hamuruyla çalışırken kuruyup gevrekleşmesini önlemek için nemli bir bezle kapalı tutun.

Peynir karışımından fazla koymayın – çok fazla iç boreğin sulu kalmasına ve çevrilmesinin zorlaşmasına neden olabilir.

Yapışmayı önlemek için yapışmaz tava veya iyi baharatlanmış döküm demir kullanın ve boreği koymadan önce tavaya biraz yağ ekleyin.

İçi pişerken altını yakmadan pişirmek için orta-düşük ateşte pişirin.

Boreği kesmeden önce muhallebi karışımının oturması için pişirdikten sonra 2-3 dakika dinlendirin.

Ekstra lezzet için peynir karışımına bir tutam karabiber veya toz biber ekleyin.

Bir kenarını hafifçe kaldırarak pişme derecesini test edin – alt kısım altın sarısı olmalı ve üst kısım hafifçe dokunulduğunda sert hissedilmelidir.

Börek çok hızlı kızarıyor gibi görünüyorsa, merkezin pişmesi için kapak veya folyo ile örtün.