



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Lavaştan Tava Böreği



Süre: 30 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 15 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4 kişilik

Malzemeler:

- 4 büyük lavaş
- 250 g beyaz peynir
- 150 g kaşar peyniri
- 1/2 demet maydanoz
- 2 yumurta
- 1/2 su bardağı süt
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- Karabiber

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, yumurta, süt ve süt ürünleri.

Ön Hazırlık:

Un miktarını tek seferde vermek yerine kıvama göre kontrollü ekleyin. Yufkalı tariflerde iç harcı tamamen soğutun; mayalı tariflerde süt ve suyun el yakmayacak ılıkta olmasına dikkat edin.

Servis Önerisi:

Dilimleyip domates ve çayla sıcak servis edin.

Yapılışı:

1. Harcı hazırlayın:

- Beyaz peynir, kaşar, maydanoz ve karabiberi karıştırın.
- Karıştırma işlemini malzemeleri ezmeden, alttan üste doğru yapın. Tuz ve baharatı son kez kontrol ettikten sonra bir sonraki aşamaya geçin.

2. Sosu çırpın:

- Yumurta ve sütü homojen olana kadar birleştirin.



- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

3. Tavayı kurun:

- Yağlanan tavaya lavaşları soslayarak kat kat yerleştirip peynirli harcı araya yayın.
- Sosu orta-kısık ateşte ve sürekli karıştırarak hazırlayın. Kaynatıp kesilmesine veya fazla koyulaşmasına izin vermeden diğer malzemeye birleştirin.

4. Pişirin:

- Kapağı kapalı orta-kısık ateşte iki yüzünü de kontrollü biçimde kızartın.
- Tavayı önceden ısıtın ve malzemeyi üst üste yığmayın. Ara vermeden karıştırmak yerine renk alması için kısa aralıklarla çevirin.

Pişme ve Kıvam Kontrolü:

Fırınlanan hamur işlerinde alt ve üst yüzeyin birlikte renk aldığını kontrol edin. Tavada pişenlerde orta ateş kullanın; dışı hızla kızarıp içi hamur kalmamalıdır.

>> **İpucu:** Böreği geniş tabak yardımıyla çevirmek katların dağılmasını önler.

Kiraz'ın
Mutfağı