



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇARŞAF BÖREĞİ (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

6 su bardağı un  
2 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Fındık kadar yaş maya  
Arasına;  
1,5su bardağı sıvı yağ  
İçİ;  
1/2 kg ıspanak  
1 baş soğan  
1 yemek kaşığı salça  
Pul  
Biber  
Tuz

Un, su, tuz, maya ile orta sertlikte hamur yoğrulur. 15 dakika dinlendirilir. 6 bezeye bölünerek servis tabağı büyüklüğünde açılır. Üzerine sıvı yağ gezdirilir.diğer bezelerde aynı şekilde hazırlanarak üst üste yerleştirilir. Aralarına sıvı yağ sürmeyi unutmamalıdır. Bu şekilde 10 dakika dinlendirilir. En alttaki hamurdan başlanarak elle çekerek hamur inceltilir.büyük bir yufka haline gelene kadar açılınca arasına kavrulmuş ıspanaklı içten 2-3 yemek kaşığı konularak rulo sarılır. Fırın tepsisine yerleştirilir. Diğeri hamurlar da aynı şekilde açılır yerleştirilir. üzerine yumurta sarısı sürülerek 180 derece fırında pişirilir.

