



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY ÇARŞAF BÖREĞİ

Malzemeler

1 kg. un

Tuz

Aldığı kadar su (kulak memesi yumuşaklığında)

İç için

1 kg. patates (haşlanmış)

300 gr. kıyma

1 baş soğan

Yapılışı

İlk önce iç malzeme hazırlanır. Kıyma ile soğan az sıvı yağda kavrulur. Haşlanmış patateslerin içine ilave edilerek yoğrulur. Tercihe göre baharat konur. Yoğrulan hamur 3 bezeye ayrılır. Her bir beze 60 cm. çapında açılır. 3 kaşık sıvı yağ gezdirilerek yufkanın her tarafına yayılır. İç malzemesi yufkanın kenarlarına ortası boş kalacak şekilde yayılır. Sonra kenarlarından çekıştırılarak içe doğru kapatılır. Yuvarlak haldeki börekler istenilen şekilde yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine 4 kaşık yoğurt, 4 kaşık yağ çırpılarak sürülür. 220 derecede pişirilir. Sıcak servis yapılır.

[ML® Tembel Böreği için tıklayın](#)[ML® Çabuk Börek için tıklayın](#)