



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BULGURLU ÇARŞAF BÖREĞİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un (alabildiği kadar)

2 Su Bardağı

Su Tuz

1 Adet Soğan

1 kilo una tuz atılır ve aldığı kadar suyla hamur hazırlanır, hazırlanan hamurdan pazılar hazırlanır, oklava ile küçük yufkalar yapılır, içine bol yağ koyulur ve yarım saat dinlendirilir.

Diğer taraftan önceden hazırladığımız iç malzeme olan 1 adet soğan bulgurla kavrulurken 2 su bardağı su koyup bulgur kabarmaya başlar

hamur bir bezin üzerine koyulup, elle hamur büyük şekilde açılır, içine iç malzeme serpilir, bez tutularak kaldırılır, hamur kıvrılır sonra tepsiye dolayarak koyulur.

Hamur bitene kadar aynı işlemlerle tepsi dolduru fırına verilir.

Pişdikten sonra üzerine bir su bardağı yağlı tuzlu su serpilir. Servise hazırlanır.

