



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇAMAŞIR BÖREĞİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 150 gr sana margarin (arasına sürmek için)
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ yada zeytin yağı (arasına sürmek için)
- 2 Su Bardağı süt
- 1 Su Bardağı dövülmüş ceviz (arasına sürmek için)
- 2 Yemek Kaşığı tahin (arasına sürmek için)
- 2 Yemek Kaşığı şeker (arasına sürmek için)
- 1 Yemek Kaşığı sirke
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet Yumurta Sarısı (üzeri için)
- 350 gr haşhaş (arasına sürmek için)
- 1 Çay Bardağı ılık su
- 1 Paket yaş maya (40 gr. lık)
- 4 Su Bardağı un

Mayalı ılık suda eritip bir kapta diğer malzemelerle beraber karıştırarak bir hamur turalım. Ilık bir yerde 10 dk bekletelim. Hamuru 5 parçaya bölüp her biri yufkadan daha büyük ve ince acalım. aralarına magarini sürelim. Hepsi tamamlanınca altından ve kenarlarından çekerek büyütelim. Bir kenarına peynir koyup rulo sekilde saralım. Çamasır sıkarak gibi bükerek çekilelim. yağlanmış fırın tepsisine koyup 15dk bekletelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpeyim. 200c de pişirelim. Servis yapacağımız zaman dilimleyelim.