



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CANFES BÖREĞİ (ÇANKIRI)

İç malzemesi:

5-6adet yumurta

Dereotu

Tereyağı

Tuz

Hamuru:

1 çay bardağı süt ya da yoğurt

2 yumurta

3 yemek kaşığı ya da 1 kahve fincanı sirke

Tuz

Aldığı kadar un

Yufkaları yağlamak için sıvıyağ

Yufkaları açmak için nişasta.

İç malzemesinin hazırlanması:

Kızdırılmış tereyağına yumurtalar kırılır ve karıştırılmadan katılması sağlanır. Sonra yumurtalar kaşıkla ufaltılıp içine tuz ve ince kıyılmış dereotu ilave edilip karıştırılır.

Böreğin hazırlanışı:

Yukarıda verilen malzemelerle yoğrulmuş hamur 20 parçaya ayrılır. Parçalar nişasta ile baklava yufkası inceliğinde açılır ve yağlara serilerek biraz tepsermesi yani kurumaması sağlanır. 10 adet yufka araları sıvıyağla yağlanarak yağlanmış börek tepsinde yerleştirilir. Üzerine iç malzemesi dağıtılarak yayılır. Kalan 10 adet yufka da araları yağlanarak üzerine yerleştirilip üzeri sıvıyağla yağlanarak fırında pişirilir.

Not: Bu börekte iç malzemesi olarak peynirli ya da kıymalı iç de kullanılabilir. Ancak geleneksel yöntemde yumurta ve dereotlu iç malzemesi kullanılırdı. Bu tarif Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı tarafından 2007 yılında çıkan Nimet Berkok Toygar ve Kamil Toygar'ın yayına hazırladığı ve benim yazmış olduğum Çankırı'da kadınların tasarrufa yönelik uygulamaları isimli (93-200 sayfaları içinde) yayınlanmıştır.