



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARK BÖREĞİ

MALZEMELER

4 Adet Haslanmış Patates
1 Kahve Fincanı Sivi Yağ
1 Adet Sogan
4 Dilim Hindi Salami
1 Demet Maydanoz
5 Adet Milföy Hamuru
2 Adet Yumurtanın Sarısı
Tuz, Karabiber, Kırmızı Pulbiber

YAPILIŞ TARİFİ

Ön hazırlık olarak haslanmış patatesleri soyalım. Tavla zari iriliğinde doğrayalım. Sivi yağı tavaya alalım. Kızdırdıktan sonra küçük doğradığımız soğanı ekleyelim. Sogan pembelesmeye başladığında küçük parçalar halinde kesilmiş hindi salamini ekleyelim. Tuz, karabiber, kırmızı pulbiberi ve ince kıyılmış maydanozu ekleyelim. Karisimi iyice harmanlayalım.

Geniş ve uzun bir alüminyum folyonun üzerine milföy hamurlarını yanyana dizelim. Kenarlarını yapıştıralım. Milföy hamurlarının ortasına uzunlamasına patatesli harcı düzgün bir şekilde yayalım. Hamuru düzgün bir rulo oluşturacak şekilde yuvarlayalım. Karşılıklı iki kenarını kapatalım.

Seklini bozmadan alüminyum folyoya saralım. Hamuru, dış kısmı sertlesene dek buzlukta bekletelim. Buzluktan aldığımız rulonun üzerinden folyoyu çıkaralım. Ruloyu 5 cm aralıklarla, hamur eklerden ayrılmayacak şekilde keselim. Yuvarlak bir form vererek hafifçe yağlanmış tepsiye yerlestirelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim. Önceden ısıtılmış fırında iyice kızarana dek pisirelim.