



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇARŞAF BÖREĞİ (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2.5 Su Bardağı Su  
Tuz  
Un (alabildiği kadar)  
4 Adet Patates  
250 Gr. Kıyma  
1 Adet Soğan  
Yumurta  
Yoğurt

Hazırlanan hamur 7-8 parçaya bölünür, küçük küçük açıp üzerlerini birer sıvı yağ ile yağlanır. 5-10 dakika dinlendirilir. Bir temiz çarşaf üzerinde dört bir taraftan çekerek yufkayı aç. İçine hazırlamış olduğumuz malzeme konur, çarşafın iki ucundan kaldırarak sardığımız hamuru önceden hazırlanan tepsiye koyarız. Üzerine biraz sıvıyağ, yoğurt, yumurtayı çrparilk böreğin üzerine döker fırına koyarız. Piştikten sonra servise hazırır.

