



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇARŞAF BÖREĞİ (MALATYA)

Malatya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un, su, tuzdan hamur yoğrulur, hamur hafifçe yağlanır. Bezden çarşaf üzerine alınan hamur çeke çeke genişletilir. Arasına hangi iç konulacaksa (çökelek, lor, kıyma gibi) o iç hazırlanır ve hamura düzlenir. Çarşaf bir ucundan kaldırılarak hamurun kıvrılması sağlanır. Sonra içi yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Üzerine karbonat, bir yumurta sarısı ve yoğurt karışımı mayiden sürülür. Biraz da yağ dökülerek fırında pişirilir.

