



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARŞAF BÖREĞİ (MERİÇ EDİRNE)

Meriç Kaymakamlığı

Hamuru için;

Buğday unu 1000 gr / 9 su bardağı

Su 600 ml / 3 su bardağı

Tuz 4 gr / 1 tatlı kaşığı

İç harcı için;

Dana kıyma 500 gr / 1 yemek tabağı

Kuru soğan 425 gr / 5 adet (küçük boy)

Ayçiçeği yağı 100 ml / 1 çay bardağı

Karabiber 2 gr / 2 çay kaşığı

Tuz 8 gr / 2 tatlı kaşığı

Üzeri için;

Yoğurt 200 gr / 1 su bardağı

Yumurta 60 gr / 1 adet

Ayçiçeği yağı 50 ml / ½ çay bardağı

İç harcı için kuru soğan yemeklik doğranarak ayçiçeği yağında kavrulur.

Üzerine dana kıyma eklenerek kavurmaya devam edilir.

Tuz ve karabiber eklenerek soğuması için ocaktan alınır.

Hamuru için un, su, tuz karıştırılarak kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur.

Hamur küçük bezelere ayrılarak oklava ile tabak büyüklüğünde açılır.

Açılan hamurlar ayçiçeği yağıyla yağlanarak 20 dakika bekletilir.

Bekletildikten sonra her biri çarşafın üzerinde elle çekilerek açılır ve içine hazırlanan iç harcından konur.

Çarşafın iki tarafından karşılıklı olarak yuvarlanır. Yağlanmış fırın tepsisine dolanarak yerleştirilir.

Üzeri için yoğurt, yumurta ve ayçiçeği yağı karıştırılır.

Hazırlanan karışım böreğin üzerine sürülür ve börek 175 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Çarşaf üzerinde acıdığı için çarşaf böreği adını almıştır.

