



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARŞAF BÖREĞİ (MERİÇ EDİRNE)

Avrupa Birlięi
Bulgaristan - Türkiye Sınır Ötesi İşbirliği Programı

1 su bardaęı süt
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım çay bardağı sıvı yağ
4 su bardaęı un
1 çay kaşığı kuru maya
500 gr. Köy peyniri
Yarım demet maydanoz
1 yumurta sarısı
Ayçiçek yaęı

Öncelikle hamuru hazırlamak için derin bir kaba süt, şeker, tuz, sıvı yağ, un ve maya konarak güzel bir şekilde yoğrulur. 8 parçaya ayrılıp 30 dk bekletilir. Dinlenme işlemi gerçekleşirken köy peyniri rendelenip ince kıyılmış maydanoz ile karıştırılır. Dinlendirilen hamur ince bir şekilde açılır ve içerisine peynir maydanoz karışımı konur. Sonrasında rulo haline getirilen hamur yağlanmış fırın tepsisine konur. Diğer hamurları da aynı şekilde tepsiye koyarak dizilir. Üzerine yumurta sarısı ve sıvı yağ karışımı sürülerek 200 derecelik fırında 30 dk üzeri kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkartıldığında bir bez ile örtülerek yumuşaklığını koruması sağlanır. Yanında ayran ile servis edilebilir.