



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARŞAF BÖREĞİ

3 su bardağı un
1 çay bardağı ılık su
Yarım çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sirke
4 çorba kaşığı sıvı yağ
İç i için:
500 gram kıyma
3 çorba kaşığı ceviz ya da dolma fıstığı
1 çay bardağı kuru üzüm
2 adet soğan
Yarım demet maydanoz
1 çorba kaşığı kırmızı pul biber

Derin bir kabın içinde unu ve tuzu harmanlayıp üzerine yavaşça sirke ve suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra dinlenen hamuru büyük bir yufka gibi açın. İç malzemesi için kıymayı soğanla 5 dakika kadar kavurun. Üzümlü, cevizli ve yeşillikleri yıkayıp ince bir şekilde kıyıp kıymanın içine ekleyin. Hamuru temiz bir beze koyup üzerine sıvı yağ sürüp biraz daha açın. İç harcı yayın ve bezin kenarlarından kaldırıp hamurun rulo olmasını sağlayın. Yağlanmış tepsiye yerleştirin. Gül gibi kıvrın ve sıvı yağda sürüp 200 derecede iyice kızartıp pişirin.