



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARŞAF BÖREĞİ

<https://www.elele.com.tr>

1 yemek kaşığı tuz

Su

2 su bardağı ayçiçek yağı

İçi için:

1 büyük soğan

1 kg ıspanak ya da pazı

Tuz

Karabiber

Kırmızı pul biber

Üzeri için:

1 küçük kase yoğurt

2 yumurta sarısı

Yarım çay bardağı zeytinyağı

Fırını 200 dereceye ayarlayın. Unu derin bir kaba eleyip tuz ve ayçiçek yağını ekleyin. Suyu azar azar ekleyerek pürüzsüz bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtüp 30 dakika kadar dinlendirin. Ispanakları yıkayıp küçük parçalar şeklinde doğrayın. Soğanı küp küp doğrayın ve tuzunu ilave edip karıştırın ve elinizle suyunu sıkın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp hafif unlanmış zeminde merdane ile tabak büyüklüğünde açın. Üzerlerine ayçiçek yağı sürüp bir kenarda bekletin. Hamur bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. İlk açtığınız hamuru elinize alıp elinizin üzerinde çevire çevire büyütün. Masa örtüsünün üzerine alıp parmak uçlarınızla kenarlardan çekiştirerek hamuru incecik açın. Bir kenarından tutup içeriye doğru hafifçe katlayın ve hazırladığınız harçtan kenarı boyunca ekleyin. Örtünün kenarından tutup kaldırın ve hamurun kendi kendine sarılmasını sağlayın. Elde ettiğiniz ruloyu kendi etrafında sararak yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Tüm malzemeyi bu şekilde hazırlayıp tepsideki böreğin çevresine sararak tepsiye yerleştirin. Yoğurt, yumurta sarısı ve zeytinyağını bir kasede çırpıp böreğin üzerine sürün. Önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirin. Servis yapın.

