



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇARŞAF BÖREĞİ

1 su bardağı ılık süt  
Yarım su bardağı ılık su  
1~2 yemek kaşığı ayçiçeği yağı  
10 gr yaş maya  
2 çay kaşığı tuz  
2 çay kaşığı toz şeker  
3.5-4 su bardağı un  
400 gr beyaz peynir  
Yağlamak için:  
50 gr eritilmiş tereyağı  
1 çay bardağı ayçiçeği yağı  
Üzeri için:  
Kalan yağ  
1 yumurta sarısı

Çarşaf böreği tarifi için önce mayayı küçük bir kaptaki toz şeker ve yarım bardak ılık su ile eritin. Süt, ayçiçeği yağı ve tuzu ilave edip, azar azar un ekleyerek yoğurun. Hamur toparlanınca unlanmış tezgaha alıp 5-10 dakika daha yoğurun ve 8 bezeye ayırın.

Her bezeyi pasta tabağı büyüklüğünde açıp kenara alın ve üzerini tereyağı ve ayçiçeği yağı karışımıyla bolca yağlayıp, üst üste yerleştirin. 8 yufkalık grubu bütünüyle tutup ters çevirin. Böylece en üste gelen, ilk koyduğumuz yufkayı alıp, masanın ortasına koyun. Parmaklarınızla, yumuşak hareketlerle inceltin. İncecik açılan yufkanın uç kısmından biraz içe katlayıp, ufalanmış peynir yerleştirin.

Rulo şeklinde sarın ve ortadan başlayarak tepsiye yerleştirin. 30 dakika mayalanması için bekletin. Yağ karışımından artan 2-3 yemek kaşığı yağa 1 yumurta sarısı ilave edin.

Fırçayla böreğin üzerine sürün. Öncede ısıtılmış 180-200 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.

