



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARŞAF BÖREĞİ

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

Yufka (tercihen taze ve ince)
250 gram beyaz peynir
1 su bardağı lor peyniri
Yarım demet maydanoz
3 yumurta
Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı yoğurt
Üzeri için:
1 çay bardağı sıvı yağ
Susam ve çörekotu

Öncelikle, beyaz peyniri rendeleyin ve lor peyniri ile karıştırın. Maydanozu ince ince kıyın ve peynir karışımına ekleyin.

Geniş bir kasede yumurtaları çırpın. Üzerine süt, sıvı yağ ve yoğurdu ekleyip karıştırın.

Yufkaları tezgaha serin. Üzerlerine hazırladığınız yumurtalı karışımdan sürün.

İkinci yufkayı üzerine serin ve tekrar karışımdan sürün. Bu işlemi istediğiniz sayıda yufka bitene kadar tekrarlayın.

Son kat yufkanın üzerine sadece yumurtalı karışımdan sürmeyin. Üzerine susam ve çörek otu serpin.

Hazırladığınız böreği dilimleyerek fırın tepsisine yerleştirin.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Pişen çarşaf böreğini dilimleyerek sıcak veya ılık olarak servis yapın.