



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARŞAF BÖREĞİ

500 gr un
aldığı kadar su
1 tatlı kaşığı tuz
250 gr peynir
2 kaşık yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ

500 gr undan, su ve tuz ile bir hamur elde ediniz. Özlendirilerek yoğurup 15 dakika dinlendiriniz. Hamura üç parçaya bölüp pazı yapın. Oklava ile servis tabağı büyüklüğünde açın. Yağlayıp 10 dakika dinlendirin. İlk açtığınız hamura temiz bir sofraya bezine koyup elle çeke çeke büyütün. Rendelenmiş peynir serpin. Diğer hamura da aynı şekilde açıp peynirli yufkanın üstüne koyun. Tekrar peynir serpip üstüne 3 üncü ve son açtığınız yufkayı koyun. Üst üste konmuş yufkaları dört ucunu kıvrıp kare şekline sokun. Yağlanmış tepsiye yerleştirin. Katlanan kısmı tepsinin alt kısmına getirin. Üstüne yumurtalı sıvı yağ çırpıp sürün. Kızgın fırına verin.