



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARŞAF BÖREĞİ

- 2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Paket kurumaya
- 1 Tatlı Kaşığı şeker
- 1 Çay Bardağı zeytinyağı veya ayçiçekyağı
- 1 Çay Bardağı su
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı süt
- 4 Su Bardağı un

Bir kâsenin içine kuru maya, toz şeker, 1 çay bardağı ılık suyu koyun ve kuru mayayı eritin Ardından bu karışımı derin bir yoğurma kabının içine dökün ve içine ılık sütü, yağı ve tuzu ilave edip azar azar un ekleyerek 15 dakika kadar yoğurun Yoğurduğunuz çarşaf böreği hamurunu 8 parçaya bölün ve 15 dakika dinlenmek üzere üzerleri temiz havlu ile örtülü olacak şekilde kenara kaldırın 15 dakika sonra her bir hamur parçasını pasta tabağı büyüklüğünde olacak şekilde açın ve üzerlerine yağ döküp elinizle yağı yayın 8 bezeyi de bu şekilde açıp yağladıktan sonra hepsini üst üste koyun ve elinizle ters çevirip ilk yağladığınız bezeyi üstte gelecek şekilde koyun Ardından mutfak tezgâhını unlayıp en üstteki bezeyi alın ve açmaya başlayın Elinizle aldığınızda yırtılmayacak kadar olunca bırakın ve yere temiz bir çarşaf ya da sofraya bezi serin Az açtığınız ilk bezeyi çarşafın üzerine koyun ve elinizle çekiştirerek bezeyi incecik olacak şekilde yırtmadan açın İçine hazırladığınız harcı dökün ve çarşafın bir ucundan iki elinizle tutup havaya kaldırarak yufkanızı rulo şeklinde dolanarak sarılmasını sağlayın Bu şekilde kalan 7 yufkayı da sarın Ardından sarılmış olan 8 yufkayı yuvarlak bir fırın tepsisine birbirinin etrafına dolayarak yerleştirin Üzerine bir miktar yağ sürüp en son olarak da yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına sürüp ortalama 30-35 dakika pişirin Pişmiş olan çarşaf böreğini fırından çıkarıp ılıdığı zaman dilerseniz üçgen dilimler halinde kesip servis edin.