



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## ÇARŞAF BÖREĞİ

Ankara Büyükşehir Belediyesi  
Belmek Yemek Kitabı

1/2 kg. un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 kahve fincan sıvıyağ  
1 çay bardağı süt  
1 su bardağı su  
1 su bardağı sıvı yağ (yufkaları yağlamak için)  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı  
Susam  
İç malzeme için:  
1/2 kg. ıspanak  
200 gr. kıyma  
1 kuru soğan  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
Tuz  
Pul biber  
Karabiber

Su, süt, sıvı yağ karıştırılıp un ve tuz eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Hazırlanan hamur 3 eşit parçaya bölünüp beze yapılır. Her beze, tepsi büyüklüğünde açılıp çarşafın üzerine serilir, üzeri sıvı yağ ile yağlanır. 10-15 dakika bekletilir. Daha sonra açtığımız hamur el ile çarşafın üzerinde çekilerek inceltir yufka büyüklüğüne getirilir. Hazırlanan harç, yufkanın yarım çemberberine serpiştirilerek çarşafın ucundan tutulup kaldırılır ve kendi hızıyla rulo yapılır. Keserek yağlanmış fırın tepsisine konulur. Üzerine yumurta sarısı sürülerek 180 derece fırında pişirilir. İç hazırlama: Ispanak ve soğanlar doğranır. Tavaya konulan kıyma, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur, soğan ilavesi ile kavrulmaya devam edilip ıspanak ilavesiyle bir iki taşım daha kavrulur ve ocağın altı kapatılıp baharat ve tuz eklenip soğumaya bırakılır.

Not: Ispanaklı ve lor peynirli de yapılabilir.



---

© lezzetler.com tarif no:88911 • adı:Çarşaf Böreği • gönderen:siyami • indirme tarihi:02.04.2025 - 14:50