



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARŞI BÖREĞİ

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

İçi için:

½ kg küflü peynir (ya da beyaz peynir)

Yarım demet maydanoz

2 adet kuru soğan (taze soğan da olabilir)

1 tatlı kaşığı karabiber

1 tatlı kaşığı tuz

2 adet yumurta

Üzeri için:

250 gr sadeyağ (tereyağı)

Peynir, ince doğranmış soğan, maydanoz, tuz, karabiber ve yumurtayı karıştırarak börek içini hazırlayın. Hazırlanan içi çarşı fırınına götürün. Fırında uzunlamasına açılan pide hamurunun orta yerine boylu boyunca iç döşeyin. İki uzun kenarı katlayarak için üzerine örtün. Fırına sürün.10 dakika sonra çıkartıp üzerine sadeyağ sürün. Sıcak şekilde ayrıla servis yapın.

