



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇARŞI BÖREĞİ

Elenmiş 1 kilo una 48 gram erimiş tereyağı, 9 yumurta, 20 gram tuz, 1 fincan küllü su koyup yoğurunuz. Yoğururken elinizi devamlı yağlayarak hamura 48 gram erimiş yağ daha yediriniz. İşte bu birinci katlamadır ki gizli 3 yufka olur. Tekrar açınız, bu kez kesiniz. Kesilen tarafları alt üst ediniz, üzerlerine basarak yassılıp tahtanın kenarına diziniz. Bezle örtüp yarım saat bırakınız. Hamurdan çay fincanı tabağı büyüklüğünde bir kaç katmal yufka açınız. Ortalarına kıyma ya da peynirden yapılmış harç koyunuz. Her birinin dört tarafından bohça gibi kıvrınız, ufak boyda börekler yapıp sırayla tepsiye dizip fırında kızartınız.

© lezzetler.com tarif no:54029 • adı:Çarşı Böreği • gönderen:dilruba • indirme tarihi:21.05.2024 - 01:01