



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VELİBAH (ÇERKES BÖREĞİ)

Yarım paket yaş maya
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç Malzeme:
1 kg patates
1 adet büyük boy soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pulbiber
250 gr beyaz peynir
1/2 çay bardağı sıvıyağ
Bir miktar tereyağı (yağlamak için)

Unu derin bir kaba alalım.Ortasını açıp tuz,maya ve ılık suyu azar azar ekleyip hamuru yoğurmaya başlayalım. Çok yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Daha sonra yumruk büyüklüğünde parçalara ayıralım. Üzerlerini nemli bir bezle örtüp dinlenmeye bırakalım. Bu arada haşlanmış patatesleri henüz sıcakken çatal yardımıyla ezelim. Tuzunu, biberini, sıvı yağı,beyaz peyniri de ilave edip karıştıralım. Dinlenen hamurlardan birini unlanmış tezgaha alalım. Elimizle hafifçe bastırıp ortasına 1 çorba kaş. patatesli harçtan ilave edelim. Hamuru büzüp ters çevirelim ve hafif unlayarak hamuru 1mm kalınlığında açalım. Ardından elektrikli sacda veya büyük bir teflon tavada arkalı önlü pişirelim. Üzerini tereyağı ile yağlayıp diğer hamurlara da aynı işlemi yaparak kat kat döşeyelim. Sıcakken üçgen şeklinde kesip veya dürüm şeklinde servis tabaklarına alalım. Dilerseniz ayrı ayrı birlikte servis yapabilirsiniz.