



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇERKEZ BÖREĞİ

- 150 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Kaşığı pulbiber
- 1 Çay Kaşığı karabiber
- 1 Adet iç malzeme..sogan
- 3 Bardak su
- 500 gr un
- 4 Adet patates
- 1 Çorba Kaşığı tuz
- 1 Paket yaşmaya

Yumuşak bir hamur yapıp biraz dinlendiriyoruz.Bu arada haşlanmış patatesleri ince kıydığımız soğanla kavurup,baharatlandırıyoruz. Hamuru ikiye bölüp, açıyoruz. Erimiş margarinden sürüp biraz yağın cemesi için bekletiyoruz. Şeritler halinde kesiyoruz (4 parmak eninde) Bu şeritleri de tekrar ortadan ikiye bölüyoruz ve herbirini rulo yapıyoruz. Diklemesine bastırıp eziyoruz. Biraz daha açıp hazırladığımız içten koyuyoruz, bohça biçiminde kapatıyoruz.Yumurta sarısı sürüp fırında kızartıyoruz.