



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇIRAKLAR ÇÖREĞİ (SAFRANBOLU KARABÜK)

Hamuru için:

6 su bardağı un

2 su bardağı su (gerekirse daha az veya çok)

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

250 gr ceviz (dövülmüş)

Tepsiyi yağlamak için:

1 yemek kaşığı eritilmiş margarin

Börek arasına sürmek için:

125 gr eritilmiş margarin

Beraberinde:

Kiren veya kuşburnu şerbeti (ben karadut da diyorum)

Cevizi döv, tepsiyi yağla.

Hamur malzemeleriyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğur, yaş bez altında 30 dakika dinlendir, dokuz beze yap, tekrar 20-30 dakika dinlendir.

Bezeleri aç, her yufkanın üzerine fırça ile yağ sür, ceviz serp. Yufkalar bitince bütün yufkaları boylamasına üçe, sonra enlemesine üçe katla. Yağlanmış tepsiye ters çevirerek dikkatlice boş yer bırakmadan yerleştir. Gerekirse parmakla dikkatlice çekebilirsin.

Önceden ısıtılmış fırında 170-200 derecede üstü kızarıncaya kadar pişir. Fırından çıkar, beş dakika dinlendir.

Oklava ile veya bir tahta kaşığının ucuyla döverek tel tel parçalar haline getir. Sıcaklıkla sofraya çıkar.