



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR BÖREK

4 adet yufka
Sosu için;
1 şişe maden suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı sirke
İç harcı için;
2 adet patates
Sıvı yağ
1 adet soğan
Kaşar peyniri
Tuz
Karabiber
Kırmızı toz biber
Üzeri için;
Susam

Patatesleri soyup küp küp doğrayıp suda haşlayın.

Suyunu süzüp ayrı bir tavada soğanı küp küp doğrayıp sıvı yağda kavurup üzerine ekleyin.

Rendelenmiş kaşar peyniri, tuz ve baharatları ekleyip iyice ezip karıştırın.

Sosu hazırlayın bütün malzemeleri bir kasede iyice çırpın.

Yufkadan bir tane masaya serip yarısına sostan sürüp diğer yarısını üzerine örtün.

Yine sostan sürüp iki parmak kalınlığında şerit halinde kesme ruleti yada bıçak ile kesin.

Patatesli harçtan sıkıp üçgen şeklinde sarın.

Bitiş kısmını sirkeye batırıp katlayın.

Hepsini bu şekil yapıp yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı dizin sıkışık olursa birbirine yapışır yumuşak olur.

İsterseniz düz rulo olarak da sarabilirsiniz.

Kalan sostan üzerine sürüp son olarak susam serpip, 180 derece fırında 1 saat kadar güzel kızarana kadar pişirin.



