ÇITIR BÖREK

http://www.hurriyet.com.tr

5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sirke
2,5 su bardağı kadar su
Ara katlara sürmek için:
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı tereyağı
İç malzemesi için:
8- 9 adet kuru soğan
2-3 yemek kaşığı zeytinyağı
Tuz
Karabiber
Pul biber

Yoğurma kabına unu alın ve üzerine tuzu serpip ortasını havuz şeklinde açın. Ortasına ılık suyu, 1 yemek kaşığı sirkeyi ilave edip ortadan başlayarak kulak memesi kıvamından biraz daha yumuşak bir hamur yoğurun. Tereyağını eritin ve içine 1 çay bardağı zeytinyağı ekleyip karıştırın. Hamuru iki eşit parçaya bölün. Her parçadan 10'ar beze yapın. Her bezeyi tabak büyüklüğünde açın ve ara katlara hazırladığınız yağdan yeteri kadar sürüp 10 bezeyi üst üste koyun. En üstteki bezenin üzerine yağ sürmeyin. Diğer 10 bezeyi de aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerini örtüp 1 saat dinlendirin.
İç malzemesi için soğanları piyazlık doğrayın. Bir tencereye zeytinyağını alın ve soğanları hafif karamelize oluncaya kadar soteleyin. Baharatlarla tatlandırın. Soğumaya bırakın. Tepsiyi tereyağı ile yağlayın. Bezelerden birini alın ve tepsinin içinde elinizle çekip tepsiye yerleştirin. Hamuru tepsinin kenarlarına kadar yükseltin. İç malzemeyi üzerine yayın. Diğer bezeyi de biraz tezgahta büyütün ve iç malzemenin üzerine yerleştirin. Yan duvarlardaki hamuru kenarlardan üzerine bastırın. Dilim dilim kesin. Kalan yağlı karışımı üzerine sürün. Önceden ısıtılmış fırında altı üstü kızarıncaya kadar pişirin.