



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇOBAN ÇARIĞI

Emel Pozlu

Hamur için:

4 Su Bardağı Un

1 su bardağı su

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

İç Malzeme için:

1 kg domates

250 gr beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

1 kuru soğan

Karabiber

Tuz

Yarım çay bardağı sıvıyağ

- 1) Bir kaba unu koyduktan sonra yumurta ve tuz eklenir sonra suyu da ekleyip kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğrulur. İstenilen kıvamda gelince bir saat bekletilir.
- 2) Daha sonra tavaya yağ ve soğan koyulup soğan sotelenir. Kabuklarını soyup küçük küçük doğradığımız domatesi de tavaya alıp suyunu tamamen çekinceye kadar kaynatmaya devam edilir. Suyunu çekince maydanozları küçük küçük doğrayıp eklenir daha sonra tuzunu ve karabiberi de serpip altını kapatırız. İlininca ezdiğimiz peyniri ekleyip iyice karıştırınız ve içimiz hazırlanmış olur.
- 3) Beklettiğimiz hamuru 15 parçaya bölüp yuvarlayıp yaklaşık yemek tabağı büyüklüğünde açtıktan sonra ortasına 2 yemek kaşığı kadar iç malzememizden koyup çarık şeklinde büzerek kapatırız. Sonra kızgın yağda kızartınız. böreğimiz hazır.