



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GERMİYAN ÇARŞAF BÖREĞİ (ALAÇATI İZMİR)

Alaçatı Ot Festivali 2013

1 Kilo Un

1 Yemek Kaşığı Tuz

İçi için:

Yarım Kilo Ispanak

Yarım Kilo Isırgan

Yarım Kilo Ebegümece

Una tuz ve su ekleyerek iyice yoğurup hamur elde edin ve üzerine bir bez örterek bir saat beklemeye bırakın. Ispanak, ısırgan ve ebegümece otlarını ayıklayıp yıkayın.

Harlı ateşte kaynayan tuzlu bol suda birkaç dakika haşlayın. Soğuk sudan seçirip suyunu süzün ve kıyın ve içi hazır edin. Dinlendirdiğiniz hamuru yedi eşit parçaya bölün. Tek tek açıp yağlayın ve yağlanan hamurları da yarım saat dinlendirin.

Masanın üzerine bir çarşaf serin ve açtığınız yağlı hamurları çarşafın üzerine koyun ve çekiştirerek biraz daha açın.

Açılan hamurun içine karıştırdığınız malzemeyi döşeyin ve hamuru dolayarak rulo haline getirin.

Yaptığınız bu ruloları yağladığınız bir tavaya döşeyin.

Önceden 200 derecede kızdırılmış fırına tepsiyi verin ve yarım saat pişirip kontrol edin.

İsteddiğiniz kıvamda pişmemişse bir süre daha pişirin ve fırından alarak servise verin.

