



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI ÇARŞAF BÖREĞİ

Hamuru için:

3 çorba kaşığı yoğurt

3 çorba kaşığı sıvı yağ

3 çorba kaşığı sirke

5 gram yaş maya

1 su bardağı ılık süt

1 çay kaşığı tuz

3- 4 su bardağı un

İçi için:

2 baş teze soğan

400 gram kıyma

2 adet soğan

1 çay kaşığı tuz

Yarım çay bardağı zeytinyağı

4 çorba kaşığı tereyağı

Öncelikle derin bir kabın içinde yaş mayayı sütle birlikte ezin. 5 dakika bekletin. Üzerine yağı, sirkeyi, yoğurdu ve tuzu ekleyip yoğurmaya başlayın. Un ekleyip iyice homojen bir hamur olana dek yoğurun. 15 dakika kadar dinlendirin. Hamurları bezelere ayırın tabak büyüklüğünde açıp üzerine bol yağ süsün. İki tane üst üste koyun ve büyük bir bezin üzerinde bu iki kat hamuru elinizle çeke çeke ince bir şekilde açıp hazırlayın. Tepsiyeye 2 yufkayı yağlayıp yerleştirin. İçi için yıkanmış rendelenmiş kuru soğanı tereyağında kavurun kıymayı ilave edin. Baharat ekleyip iç harcını hazırlayın. Hamuru oldukça ince bir şekilde bezin üzerinde açtıktan sonra, kıymalı soğanlı karışımı üzerine paylaştırın. Bezin yardımıyla hamuru rulo yapın ve tepsiyeye dizin. Dilimleyip 200 derecedeki fırında 35-40 dakika pişirip çıkartın. Sıcak servis yapın.