



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POMAK ÇARIĞI

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

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  
½ demet maydanoz  
1 kuru soğan  
Karabiber  
Tuz  
½ çay bardağı sıvıyağ

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. Daha sonra tavaya yağ ve soğan koyulup soğan sotelenir. Kabuklarını soyup küçük küçük doğradığımız domatesi de tavaya atıp 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 karıştırırız ve içimiz hazırlanmış olur.

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 kızartırız. Böreğimiz hazır.

