



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEBZELİ ÇARŞAF BÖREĞİ

Hamur için:

1 kilo un

1 tutam tuz

Aldığı kadar ılık su

İç için:

2 büyük patates

1 büyük soğan

1 büyük kırmızı biber

1 yeşil biber

Tuz

Karabiber

Arası için:

Sıvıyağ

Unu tuzu yoğurma kabına alıp ılık su dökerek ele yapışmayacak bir hamur yoğuruyoruz. Hamuru 4 bezeye ayırıp her bezeyi unlayarak merdane ile yuvarlak tepsi içi kadar açıyoruz ve aralarını bol bol yağlayıp üst üste koyup ılık ortamda 20 dakika dinlendiriyoruz. Hamurumuz dinlenirken bizde iç harcını hazırlıyoruz. Patatesleri soyup rendenin kalın bölümünde rendeliyoruz. Soğanı ve biberleri rondodan geçirip patateslerin üzerine alıyoruz bir tutam tuz ve bir tutam karabiber ekleyip karıştırıyoruz. Dinlenen hamurları temiz bir çarşafın üzerine tek tek alıyoruz kendimize doğru çekerek hamuru büyütüyoruz olabildiğince ince olmalı. İç harcımızdan avucumuza alıp hamurun içine serpiyoruz. Bir avuç sıvıyağ gezdiriyoruz ve hamuru çarşafın kenarından kaldırıp yarıya kadar rulo yapıyoruz. Aynı şekilde diğer köşesinide yuvarlayıp rulo yapıyoruz ve hamuru kendi etrafına dolayıp fırın tepsimize alıyoruz kalan hamurları da aynı şekilde yapıp tepsimize yerleştirdikten sonra üzerine yarım çay bardağı sıvıyağ sürüp önceden ısınmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirip dilimleyerek servis yapıyoruz.

