



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇIRAK BÖREĞİ



- 2 Adet yumurta
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 2 Çay bardağı süt
- 1 Çorba kaşığı salça
- 5 Su bardağı un
- 1 Tatlı kaşığı karbonat
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- İçer için;
- 4 Adet haşlanmış patates
- 2 Adet kuru soğan
- 1 Çay bardağı sıvıyağ
- 2 Çay kaşığı tuz
- 2 Çay kaşığı pul kırmızı biber
- Üzeri için;
- 1 Su bardağı soğuk süt

- # Yoğurma kabına, sıvıyağ, süt, salça, 1 tam yumurta, 1 yumurtanın akı, tuz, karbonat konur karıştırılır. Üzerine yoğurdulça elenmiş un konur, orta sert hamur elde edilir.
- # Hamur üzeri kapalı olarak dinlenirken içi hazırlanır; Kuru soğan ince yemeklik doğranır, sıvı yağda kavrulur, üzerine rendelenmiş ya da ezilmiş, haşlanmış patates eklenir, tuz, pul biber katılır, ocağın üzerinde birkaç kez çevrilir, ateşten alınır, soğutulur.
- # Dinlenen hamur 4 eşit parçaya bölünür. Her parça fırın tepsisi büyüklüğünde oklavayla açılır. Açılan birinci hamur yağlanmış tepsiye düzgün bir şekilde yayılır, üzeri hafifçe sıvı yağ ile yağlanır.
- # Üzerine ikinci açılan hamur konur, onunda üzerine hazırlanan iç muntazam bir şekilde dağıtılarak konur.
- # İçin üzerine üçüncü açılmış hamur konur, yağlanır son kat konduktan sonra, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. Kibrit kutusu büyüklüğünde kareler şeklinde dilimlenir.
- # 180 derecede hafif ısıtılmış fırında kıpkırmızı olana kadar pişirilir. (Yaklaşık yarım saat)
- # Ilımaya başlayınca üzerine soğuk süt gezdirilir. Biraz dinlendirildikten sonra servis yapılır.

Not: Böreğin acı olması isteniyorsa, hamura domates salçası yerine, biber salçası katılabilir.