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
İçi İçin;
4 Adet haşlanmış patates
2 Adet kuru soğan
1 Çay bardağı sıvıyağ
2 Çay kaşığı tuz
2 Çay kaşığı pul kırmız biber
Üzeri İçin;
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.