ÇİĞ BÖREK

4 su bardağı un
Tuz
Su
İçi İçin:
250 gr. kıyma
2 soğan
1 domates
Kıyılmış maydanoz

Soğan ve domates rendelenir, kıyma, tuz, maydanoz, karabiber ve biraz su ilavesiyle iç malzemesi hazırlanır. Hamuru; un, tuz ve su ile yoğrulur. Biraz katı bir hamur oluşturulur. 20 dakika kadar bekletilir. Dinlenen hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınarak bezeler hazırlanır. Merdane ile bıçak sırtı kalınlığında yufkalar açılır. Açılan yufkaların içine hazırlanan içten koyup yarım ay şeklinde kapatılır. Kızgın yağda her iki tarafı da kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:6379 • adı:ÇİĞ BÖREK • gönderen:SosiScan • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:42