



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİĞ BÖREK

250 gr. orta yağlı kıyma
250 gr. un
1 adet orta boy kuru soğan
1 yumurta
200 gr. yağ
1 çorba kaşığı domates salçası
kızarmak için sıvıyağ
karabiber
tuz

Börek içi hazırlanışı:

Bir kuru soğanı kıymanın içine doğrayın. Az sulandırılmış salça ve su koyarak kaynatın. Ateşin üzerinden indirdikten sonra tuz, karabiber ve ince kıyılmış maydanoz ekleyin.

Hamurun hazırlanması:

Bir hamur tahtasının üzerine 250 gr. unu eleyin. Yumurta ve tuz ilave edip ılık su ile yumuşak hamur yapın. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp nemli bir bezin altında 15 dakika kadar dinlendirin. Hamurları tabak büyüklüğünde açıp içine harcı yarısına kadar koyup diğer yarısını üzerine kapatın. Kızgın yağda kızartarak sıcak servis yapın.