



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ BÖREK

250 gr. un  
250 gr. kıyma  
1 baş soğan  
1 yumurta  
200 gr. yağ  
tuz  
karabiber  
kızartmak için yağ  
1 kaşık salça

1 500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz.  
2 Yumurta, tuz, koyup ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yapınız.  
3 Yarım limon büyüklüğünde bezelere ayırıp yağ bez altında 15 dakika dinlendiriniz.  
4 Her bezeyi 10-15 cm. çapında dairelere açıp börek içini hamurun yansına koyup diğer yarısı için üzerine gelecek şekilde kapatınız.  
5 Kızgın yağda kızartarak kağıt yayılmış tepsiye alınız.  
6 Servis tabağına dizip sıcakservis yapınız.

### İÇİNİN HAZIRLANMASI

1 Kıymanın içine 1 baş soğanı doğrayınız.  
2 Biraz sulandırılmış salça ve su koyup 1-2 taşım kaynatınız.  
3 Ateşten alıp tuz, karabiber kıyılmış maydanoz serpiniz.

Not: Böreğin katmerli olmasını isterseniz puf böreği gibi hazırlayabilirsiniz.