



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK (ESKİŞEHİR)

4 su bardağı un
yeteri kadar tuz
yeteri kadar su
İçerik için;
250 gr. kıyma
1 adet domates
2 adet kuru soğan
yarım demet kıyılmış maydanoz

Önce böreğin içi hazırlanır, domates ve soğan rendelenir, kıyma, tuz, maydanoz ve biraz su eklenir karıştırılır. Yoğurma kabına un konur, tuz eklenir, katı bir hamur olacak kadar su katılır, hamur yarım saat dinlendirildikten sonra, 1,5 ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, unlu zeminde merdane ile çay tabağından biraz büyük açılır, hamurun yarısına hazırlanan içten konur, yarım ay şeklinde kapatılır. Fazla unu silkelenir, kızgın yağda kızartılır.

[ML® Çiğ Börek için tıklayın](#)

