



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİĞ BÖREK

Emine Beder

2 YUMURTA
20-22 KAHVE FİNCANI UN
1,5 KAHVE FİNCANI MADEN SUYU
1/2 KAHVE FİNCANI SIVI YAĞ
2 KAHVE FİNCANI SİRKE
1 PAKET KABARTMA TOZU
2 KAHVE FİNCANI SU
TUZ
İÇİ İÇİN:
250 GR. KIYMA (YAĞSIZ)
1 ORTA BOY SOĞAN
1 ORTA BOY DOMATES
3-4 SİVRİBİBER
1/2 DEMET MAYDANOZ
1 KAHVE FİNCANI SU
TUZ
KARABİBER
1,5 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (KIZARTMAK İÇİN)

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine yumurtaları, suyu, sıvı yağı, sirkeyi, tuzu maden suyunu ve kabartma tozunu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp beze yapalım. Üzerlerine nemli bez örtüp 1/2 saat dinlendirelim. Bu arada kıymalı harcı hazırlayalım. Bir kaptaki kıymayı, küp doğranmış soğanı, tavla zarı iriliğinde doğranmış domatesi, doğranmış sivri biberleri, kıyılmış maydanozu, tuzu, karabiberi ve suyu karıştıralım. Dinlenmiş bezeleri unlanmış bir zeminde 1 mm. kalınlığında açalım. Yufkaların bir kenarlarına kıymalı harç yapıp diğer kenarlarını üzerine kapatalım. Hamur kenarlarını tırnak uçlarıyla bastırarak kapatalım. Hamurları kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartarak emici bir kâğıt üzerine alalım.

[ML® Kare Börek için tıklayın](#)