



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Ümit Usta

500 gram un
Yeterince su
1 tatlı kaşığı tuz
İç malzemesi:
100 gram kıyma
1 adet kuru soğan
Yeterince tuz, karabiber, kırmızıbiber ve su
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Unu, bir kaba eleyip içerisine yeterince tuz ve su ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur turalım. Bu hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp, bir tepsiye dizerek üzerine nemli bez örtelim. Hamuru 20-25 dakika dinlendirelim.
Hamur dinlenirken iini hazırlayalım. Kuru soğanı rendeleyip, yeterince tuz, karabiber ve kıyma ile birlikte karıştırıp, bir miktar su ilave ederek yumuşatalım.
Dinlenmiş olan hamurlardan birer parça alıp, un serptiğimiz tezgahın üzerinde incecik 20 cm. apında açalım. Sulandırdığımız harçtan 1 çorba kaşığı alıp hamurun yarısına yayalım. Diğ er yarısını üzerine kapatıp, ağız kısmını parmağımızla bastırarak yapıştıralım. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayalım.
Kızgın sıvıyağda tersli yüz lü kızartıp sıcak sıcak servis yapalım.

Not: İsteyenler bu hamura 1 adet yumurta katarak yumuşak bir börek elde edebilir.