



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

4 su bardağı un

Tuz

Su

İçi İçin:

250 gr. kıyma

2 soğan

1 domates

Kıyılmış maydanoz

Soğan ve domates rendelenir, kıyma, tuz, maydanoz, karabiber ve biraz su ilavesiyle i malzemesi hazırlanır. Hamuru; un, tuz ve su ile yoğrulur. Biraz katı bir hamur oluşturulur. 20 dakika kadar bekletilir. Dinlenen hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınarak bezeler hazırlanır. Merdane ile bıçak sırtı kalınlığında yufkalar açılır. Açılan yufkaların içine hazırlanan iten koyup yarım ay şeklinde kapatılır. Kızgın yağda her iki tarafı da kızartılır.