



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

250 gram orta yağlı kıyma
250 gram un
1 adet orta büyüklükte kuru soğan
1 yumurta
200 gram yağ
1 çorba kaşığı domates salçası
kızartma için sıvıyağ
karabiber
yeterince tuz

Börek içi: Bir kuru soğanı kıymanın içine doğrayın. Az sulandırılmış salça ve su koyarak kaynatın. Ateşin üzerinden indirdikten sonra tuzt karabiber ve ince kıyılmış maydanoz ekleyin.

Hamurunun hazırlanışı: Bir hamur tahtasının üzerine 250 gram unu eleyin. Yumurta ve tuz ilave edip ılık su ile yumuşak hamur yapınız. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp, nemli bir bezin altında 15 dakika kadar dinlendiriniz. Hamurları tabak büyüklüğünde açıp içine harcı yarısına kadar koyup diğer yarısını üzerine kapatır. Kızgın yağda kızartarak tepsiye alınız ve sıcak servis yapın.