



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAKLİYAT HARÇLI Çİ BÖREK

Hamuru için:

6 su bardağı un

2 su bardağı ılık su

2 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı sirke

İç harcı için:

300 g orta yağlı kıyma

1 adet rendelenmiş soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

3/4 çay bardağı su

1 paket Bizim Mutfak Ezogelin Çorba Karışımı

Kızartmak için:

500 ml sıvı yağ

Öncelikle Bizim Mutfak Ezogelin Çorba karışımını bir tencerede sıcak su ile haşlayın. Taneler yumuşayınca suyunu süzün ve soğutun. Bir karıştırma kasesinin içerisine sırasıyla kıyma, haşlanan çorba karışımı, rendelenmiş soğan, su ve baharatları ekleyerek yoğurun. Sulu kıvamda bir harç olmasına özen gösterin.

Bir kabin içerisinde ılık su, un, tuz ve sirkeyi karıştırın.

Orta yumuşaklıkta bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurunuzu un serptiğiniz tezgaha alıp ceviz büyüklüğünde bezelere ayırın.

Bezeleri bir merdane yardımıyla pasta tabağı ebadında açın. (Çiğ böreğininiz çıtır çıtır olmasını istiyorsanız hamurunuzu ince, daha dolgun olmasını istiyorsanız orta kalınlıkta açın.) Kıymalı harçtan bir miktar alıp açtığınız hamurun yarısına yayın. Diğer yarısını üzerine kapatın ve kenarlarının iyice yapışmasını sağlamak için bir çay tabağı ya da pizza kesicisiyle düzgünce kesin. Tüm bezeler bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın.

Derin bir tavada yağı kızdırın. Börekleri kızgın yağda iki tarafı da altın rengi olana kadar pişirin ve sıcak olarak servis edin.

