



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BİĞBÖREK YAPIMININ PÜF NOKTALARI

İç malzemenin içine ilave edeceğimiz su önemlidir. Eğer iç malzemenin içinde su olmazsa, çi börek pişerken içindeki kıyma top top olur ve dağılmaz.

Hamurun kabarması için içine bir yemek kaşığı sirke katmamız önemlidir.

Hamurun elimize yapışması, kulak memesi kıvamında olması gerekir.

Kızartırken çiböreğin yağ çekmesini istemiyorsak, fazla ununu silkeleyerek kızartmaya dikkat etmeliyiz.

Çibörek yaparken harcı koyduktan sonra fazla bekletmemeliyiz, çünkü bekledikçe sulanacaktır.

Çibörek, bol kızgın yağda teker teker kızartılmalıdır.

