



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK (EDİRNE)

İl Kùltür ve Turizm Mùdùrlùğù

1 Kg. un
1 kg. kıyma
1 kg. kuru soğan
Tuz
Karabiber
Sıvı yağ

Ilık su ile az tuz ve 2 çorba kaşığı sıvı yağ ilave edilerek az yumuşak hamur yapıp dinlenmeye bırakılır. Kıymanın içine soğanlar rendelenip tuz, karabiber ve bir bardak su ilave edilip karıştırılır. Hamurlar küçük tek tek bezeler haline getirilerek oklava veya merdane ile ince olmayacak şekilde açılıp, yuvarlağın yarı bölümüne bol kıyma konularak kaşık altı ile ezdirilip diğer yarım kısmı üzerine kapatılarak kenarı kapak ile kesilip düzeltildikten sonra kızgın yağda kızartılır.

