



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un (aldığı kadar)
4 Yemek Kaşığı yoğurt
1 Çay Kaşığı Karbonat
1 Adet Yumurta
Su
Tuz
İçi için:
500 Gr. Kıyma
1 Adet Soğan
Karabiber
Tuz
Su

Un, içine 4 yemek kaşığı yoğurt, 1 Çay Kaşığı karbonat, 1 yumurta kırılıp, ılık su ile hamur karılır. 15 santim çapında hamur açılır, içine çiğ kıyma, 1 büyük soğan rendelenip, tuz, karabiber ilave edilerek iyice ezilir.

Bir kaşık kıyma açılan hamurların içine yayılır.

Kapatılarak keskin kapakla kenarları kesilir.

Kızgın yağda tek tek kızartılır.

