



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK (ESKİŞEHİR)

10 kahve fincanı un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı sirke
Tuz
2 su bardağı sıvıyağ
İçerik için:
1/2 kg. yağsız dana kıyma
1 adet soğan
Tuz, karabiber

Soğanı rendeleyip tuz ve karabiberle iyice karıştırın. 1 kahve fincanı su ilave edin. Unun ortasını açıp yoğurt, zeytinyağı, yumurta, sirke ve tuzu ilave edip hamuru yoğurun. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp 20 dakika dinlendirin. Unlu hamur tahtası üzerinde 18-20 cm. çapında açın. Açtığınız yuvarlak hamurun bir tarafına kıymalı harçtan ilave edip diğer tarafı ile kapatın. Kenarını ruletle çıkartın. Kızdırılmış sıvıyağda her iki tarafını kızartın. Sıcak olarak servis yapın.