



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Hamuru için:

1 su bardağı su

3 su bardağı un

1 yemek kaşığı sirke

1 tatlı kaşığı tuz

İçi için:

1 adet soğan

1 tatlı kaşığı tuz

$\frac{3}{4}$ çay bardağı su

300 gram kıyma

Kızartmak için:

$\frac{3}{4}$ Su bardağı sıvı yağ

Derin bir kabın içine unu aktaralım. Sirke ve tuzu ekledikten sonra içine yavaş yavaş suyu katarak yoğuralım.

Hamuru yoğurunca üzerine nemli bir bez örtüp dinlenmeye alalım.

Soğanı ince ince kıyalım.

Bir kabın içine kıyma, tuz, soğanı alıp güzelce yoğuralım.

Ardından suyu ilave edip yoğurmaya devam edelim. Harç biraz sulu olmalıdır.

Dinlenen hamurları ceviz büyüklüğünde bezeler halinde ayıralım. Unlanmış tezgâh üstünde tabak boyutunda açalım.

Bir kısmına iç harçtan koyup kapatalım. Kenarlarına güzelce bastıralım.

Derin bir tavada kızgın yağda kızartalım. Kızaran börekleri alalım fazla yağını süzüp servis edelim.

Not: Hamurun içine konan sirke az yağ çekmesini sağlamaktadır. İç harç sulu olmazda kıymalar küme halinde toplanır. Bu yüzden biraz sulu olmalıdır.

