



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Hamuru İçin:

3 su bardağı un

2 çay kaşığı tuz

1 su bardağı ılık su

1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

2 yemek kaşığı zeytinyağı

İçİ İçin:

250 gram yağsız kıyma

1 adet orta boy kuru soğan (rendelenmiş)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1/2 su bardağı su

Kızartmak İçin:

1,5 su bardağı ayçiçek yağı

Çiğ börek hamurunu hazırlamak için için gerekli malzemelerin hepsini geniş bir karıştırma kabına ekleyin. Yoğurmaya başlayın ve ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Eğer cıvık kalırsa, azar azar un ilavesi yapabilirsiniz. Yoğurduğunuz hamurun üzerini örterek, oda sıcaklığında 20-30 dakika kadar dinlendirin.

Çiğ böreklerin iç harcı için; kıyma, soğan, tuz, karabiber ve suyu bir kaptan iyice karıştırın.

Oda sıcaklığında dinlenen hamuru eşit bezelere ayırın. Hamurları hafifçe unlanmış mutfak tezgahı üzerinde merdane yardımıyla, büyük bir servis tabağı boyutlarında açın.

Kıymalı harçtan aldığınız bir parçayı hamurların yarısına yayın. Diğer kısımları, içli kısımların üzerine kapatarak "D" şeklinde börekler hazırlayın. Böreklerin kenar kısımlarını elinizle hafifçe bastırın. Aynı işlemi tüm hamur bezelerine uygulayın.

Ayçiçek yağını geniş tabanlı bir tavada kızdırın. Hazırladığınız çiğ börekleri, kızgın yağda arkalı önlü ters çevirerek kısa sürede pişirin. Bekletmeden sıcak olarak servis edin.

