



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ÇİĞ BÖREK

250 gr. un
250 gr. kıyma
1 baş soğan
1 yumurta
200 gr. yağ
tuz
karabiber
kızartmak için yağ
1 kaşık salça

1 500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz.
2 Yumurta, tuz, koyup ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yapınız.
3 Yarım limon büyüklüğünde bezelere ayırıp yağ bez altında 15 dakika dinlendiriniz.
4 Her bezeyi 10-15 cm. çapında dairelere açıp börek içini hamurun yansına koyup diğer yarısı için üzerine gelecek şekilde kapatınız.
5 Kızgın yağda kızartarak kağıt yayılmış tepsiye alınız.
6 Servis tabağına dizip sıcakservis yapınız.

İÇİNİN HAZIRLANMASI

1 Kıymanın içine 1 baş soğanı doğrayınız.
2 Biraz sulandırılmış salça ve su koyup 1-2 taşım kaynatınız.
3 Ateşten alıp tuz, karabiber kıyılmış maydanoz serpiniz.

Not: Böreğin katmerli olmasını isterseniz puf böreği gibi hazırlayabilirsiniz.
