



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Yarım kg. un
Yarım kg. kıyma
1 adet soğan
tuz
karabiber
ılık su
Kızartmak için sıvıyağ

Kıymaya soğanı rendeleyin. Tuz karabiber ve 1 çay bardağı su ile karıştırın. Harcı hazırlayıp bir kenara koyun. Hamur yoğurmak için una 2 tatlı kaşığı tuz koyup, ılık su ile yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Cevizden büyük bezeler alıp merdane ile yarım santim kalınlığında açın. Açılan yufkaların bir tarafına hazırlanan içi koyup kapatın. Hamur ruleti ile kenarları kesin. Kızgın sıvıyağda iki tarafını da kızartıp sıcak olarak servis yapın.