



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ BÖREK (KIRIM TÜRKLERİ DÜZCE)

Düzce İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1,5 kg buğday unu  
1 kg kıyma  
1 adet patates  
2 adet kuru soğan  
2-3 su bardağı sıvı yağ  
1 çay kaşığı karabiber  
1 çay kaşığı pul biber  
3 çay kaşığı tuz  
Yeteri miktar su

Bir kabin içinde un, tuz ve su kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar yoğurularak hamur hazırlanır.

Başka bir kaptaki soğanlar rendelenir.

Üzerine kıyma, tuz, karabiber, pul biber, rendelenmiş patates ve su karıştırılarak iç malzeme hazırlanır.

Hazırlanan hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alınır ve bu bezeler yaklaşık 20 cm çapında daireler olacak şekilde açılır.

Hazırlanan iç malzeme, daire şeklinde açılmış olan hamurun üzerine yarım ay şeklinde ince bir tabaka halinde sürülür.

Hamurun diğer kısmı iç malzeme sürülen tarafın üstüne gelecek şekilde kapatılır.

İç malzemenin dışarıya akması için yarım ay şekline gelen çığböreğin kenarları bir tabakla ya da kapatma tırtılı ile kesilir.

Hazırlanan çığbörekler daha önce derin bir tencerede kızdırılmış (yaklaşık 2-3 su bardağı) yağın içersine atılır. Her iki tarafı da hafif pembeleşinceye kadar kızartılır.

