



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ BÖREK

2 su bardağı un  
1 çay bardağı su  
Yarım çay kaşığı tuz  
Yarım demet taze soğan  
Yarım demet maydanoz ve taze nane  
4 çorba kaşığı lor peyniri

Derin bir kabın içinde unu, tuzu harmanlayın. Üzerine yavaşça suyu ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Bu hamuru 15 dakika dinlendirin. Daha sonra bezelere ayırıp her bir bezeyi açın. İç malzemesi için yeşillikleri yıkayıp ince bir şekilde kıyın. Peynirle harmanlayıp hamurun içlerine paylaşarak kapatın. İstenirse içine çığ kıyma ve kuru soğan konular çığ börek gibi hazırlanır. Kenarları da sıkıca kapatılmalıdır. Sıvı yağda kızartıp sıcak olarak ikram edin.

