



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Hamuru için:

2-3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar su

İçi için:

300 gram kıyma

1 soğan

Tuz, karabiber

1 çay bardağı su

Kızartmak için bol ayçiçeği yağı

Hamuru hazırlamak için un, su, tuzla bir hamuru yapın ve 10 dakika dinlendirin. Daha sonra açıp yuvarlak halinde kesin. Ayarı bir yerde kıyma rendelenmiş soğan, tuz, karabiber hepsini çiğden karıştırın. İçine suyunu da ekleyip harmanlayın. Bu harcı yufkaların üzerine köşesine yerleştirin. Üçgen şeklinde katlayıp fırın tepsisine dizin 200 derecedeki fırına kızarıncaya kadar pişirin. Çayın yanında hemen sıcak sıcak ikram edin.