



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ BÖREK

<https://migros.com.tr>

3 bardak un  
1 yemek kaşığı sirke  
Tuz  
Aldığı kadar su  
2 yemek kaşığı zeytinyağı  
250 gr. az yağlı kıyma  
1 adet soğan  
Karabiber  
4-5 yemek kaşığı su  
Yarım su bardağı sıvıyağ

1. Geniş bir kaptan unu, tuzu, sirkeyi, kullanıyorsanız sıvı yağı su ilave ederek kulak memesi kıvamına gelinceye dek yoğurun.
2. Sonra 15-20 dakika üstüne nemli bez örterek dinlenmeye bırakın.
3. Bu arada kıymaya tuz ve karabiber ekleyin.
4. Soğanı rendeleyerek veya çok ince kıyarak içine ilave edin.
5. Suyu yumuşak bir kıvam elde edin.
6. Dinlenen hamurdan cevizden biraz iri bezeler yapın.
7. Bezeleri ufak tabak büyüklüğünde açın.
8. Açtığınız hamurun bir tarafına 1 yemek kaşığı kıyma koyun ve kaşığın tersiyle yayın.
9. Diğer tarafını yarım ay şeklinde üstüne kapatın.
10. Kenarını iyice kapatın. Bunun için küçük bir tabak kullanabilirsiniz.
11. Börekleri çok bekletmeden kızartırsanız daha iyi sonuç alırsınız.
12. Geniş ve derin bir tencerede bol sıvı yağı kızdırın.
13. İyice kızınca börekleri arkalı önlü kızartarak sıcak olarak servis edin.

