



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

3 su bardağı margarin

4 su bardağı un

Tuz

250 kg kıyma

1 adet soğan

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığından biraz az karabiber

½ çay bardak su

Bir kapta un, tuz su ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığına gelecek kıvama gelinceye kadar karıştırılarak hamuru hazırlanır. Diğer kapta soğanlar rendelenerek, üzerine kıyma, tuz, karabiber ve su karıştırılarak harç hazırlanır. Meydana gelen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak, yaklaşık 20 cm çapında daireler oluşturulacak şekilde hamurlar açılır. Hazırlanan harç, daire şeklinde açılmış olan hamurun üzerine yarım ay şeklinde ince bir tabaka halinde sürülür. Hamurun diğer kısmı harç sürülen tarafın üstüne kapatılarak, harcın dışarıya akmaması için yarım ay şekline gelen çiböreğin kenarları bir tabakla yada kapatma tırtılı ile kesilir. Hazırlanan çibörekler daha önce derin bir tencerede margarin ile kızdırılmış (yaklaşık 2-3 su bardağı) yağa atılarak, her iki tarafı da hafif pembeleşecek şekilde kızartılır.

