



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Çiğdem Karaol

1 adet yumurta yaklaşık
4 su bardağı un (orta sertlikte bir hamur olacak)
1 yemek kaşığı maya
1 tatlı kaşığı şeker
½ bardağı ılıktan biraz sıcak su
½ demet taze soğan
250-300 gr kıyma
Tuz
Karabiber
Pul biber

Öncelikle ılık suyun içine kuru maya ve şeker konur. 10-15 dk beklenir, maya kabarıırken hamur teknesine hamur malzemeleri konur. ortası havuz gibi açılır. Maya oraya dökülür ve ortadan dışa doğru hamur yoğrulmaya başlanır. Eğer hamur sert oluyorsa ılık su ile yumuşatılır. Hamur üzeri streç film yada temiz bir poşetle kapatılarak bir saat mayalandırılır. hamur mayalanırken iç malzemesi hazırlanır. Kıymayı istediğiniz şekilde hazırlayıp içine taze soğanları doğrayın tuzunu atın ve kenarda bekletin. Kabaran hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın merdaneyle oval şekilde açın. İç malzemesinden koyup hamuru ikiye katlayın. Kenarlarını bastırın açılmasın. Tavaya koyduğunuz kızgın yağa hamurları atın arkalı önlü olarak kızartın.

