



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Aysu Gevrekçi

4 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1.5 su bardağı su
1 paket yaş maya
Lor peyniri
Maydanoz

Su ve mayamızı eritiyoruz. Daha sonra un ve tuzu ekliyoruz. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzu yarım saat dinlendirdikten sonra ufak bezelere ayırıyoruz. Bezelerimizi un yardımı ile tabak büyüklüğünde açıp lor peyniri ve maydanoz karışımından ekleyip kapatıyoruz. Hamurumuz bittikten sonra kızgın yağda kızartıyoruz.

