



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
Su
İçerik için:
200 gr. kıyma
1 büyük soğan
Yarım çay kaşığı karabiber
Tuz
Kızartmak için sıvıyağ

Hamur malzemeleri bir kaba alınır.
Su eklenerek orta yumuşaklıkta bir hamur hazırlanır. 15 dakika dinlendirilir.
İçerik için, kıyma bir kaba alınır üzerine soğan rendelenir tuz ve karabiber ilave edilerek yoğrulur.
Dinlenen hamur limon kadar pazılara ayrılır.
Yemek tabağı büyüklüğünde açılır.
Açılan hamurun yarısına çığ iç serilir. Diğer yarı üzerine kapatılıp ruletle kesilir.
Börekler kızgın yağda iki taraflı kızartılarak sıcak servis yapılır.

