



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

1 Çay kaşığı Karbonat
3 Su bardağı Un
1 Su bardağı Yoğurt
Su
Tuz
İç Harcı İçin:
2 Adet Domates
200 Gr Kıyma
2 Adet Kuru Soğan
1 Tutam Maydanoz
2 Adet Yeşil Biber
Karabiber
Tuz
Kızartmak İçin:
Sıvı Yağ

Karıştırma kabına un, tuz ve karbonatı koyup ortasını havuz şeklinde açıyoruz. Ortasına yoğurt suyunu döküp yoğurmaya başlıyoruz. Su ilavesi yaparak kulak memesi kıvamında hamur yapıyoruz. İç Harcı İçin: Soğan ve biberleri ince ince doğrayıp karıştırma kabının içerisine alıyoruz. Üzerine kıymayı, rendelenmiş domatesi ve baharatları ilave edip yoğuruyoruz. Kıvamı sert olursa 1 yemek kaşığı kadar su ilave ediyoruz. Harcımızı biraz dinlendiriyoruz. Hamuru bezelere ayırıp tatlı tabağı büyüklüğünde açıyoruz. İç harcımızı hamurun orta kısmına doğru sürüyoruz. Uçlarını yarım ay olacak şekilde kapatıyoruz. Tencereye sıvıyağını alıyoruz. İçerisine hamurları koyup kızartıyoruz.

