



ÇİĞ BÖREK

250 gr. un
250 gr. kıyma
1 baş soğan
1 yumurta
200 gr. yağ
Tuz
Karabiber
Kızartma yağı
1 kaşık salça

İçi için, kıymanın içine bir baş soğanı doğrayınız.
Biraz sulandırılmış, salça ve su koyup 1-2 taşım kaynatınız.
Ateşten alıp bir tutam tuz, karabiber ve kıyılmış maydonoz ekleyiniz.
500 gr. unu hamur tahtasına eleyiniz, yumurta tuz koyup, ılık su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yapınız.
Yarım limon büyüklüğünde bezelere ayırıp nemli bir bezin altında 15 dakika dinlendiriniz.
Her bezeyi 10-15 cm. çapında dairelere açıp börek içini hamurun yarısına koyup diğer yarısını için üzerine gelecek şekilde kapatınız.
Kızgın yağda kızartarak kağıt yayılmış tepsiye alınız.
Servis tabağına dizip sıcak servis yapınız.

