



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİĞ BÖREK

Hamuru:

4 su bardağı un ve su

1 tatlı kaşığı (silme) tuz

Harcı:

250 kg kıyma

1 adet soğan

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığından biraz az karabiber

Yarım çay bardağı su

Bir kapta un, tuz ve su ilave edilerek, kulakmemesi yumuşaklığına gelinceye kadar, karıştırılarak hamuru hazırlayın. Diğer bir kapta, soğanları rendeleyip, üzerine kıyma, tuz, karabiber ve su karıştırarak harç hazırlayın. Meydana gelen hamurdan, ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak, yaklaşık 20 cm çapında daireler oluşturulacak şekilde hamurlar açın.

Hazırlanan harcı, daire şeklinde açılmış olan hamurun yarısına, ince bir tabaka halinde sürün. Hamurun diğer kısmını, harç sürülen tarafın üzerine kapatıp, harcın dışarıya akmaması için, çiğböreğin kenarlarını, bir tabakla, yada kapatma tırtılı ile kesin.

Hazırlanan çiğbörekleri, daha önce derin bir tencerede kızdırılmış (yaklaşık 2-3 su bardağı) yağa atarak, her iki tarafı da hafif pembeleşecek şekilde kızartın. Çiğböreğin yapılışında dikkat ediniz:

Harca yarım çay bardağı suyu bir kerede ilave etmek yerine, harcın suyunun azaldığını gördükçe, su eklenirse, çiğbörekler daha sulu, böylece daha lezzetli olur.

Hamurlar açılırken, birbirine yapışmaması için unlamak gerekir, ancak çiğböreğin yağ emerek, lezzetini kaybetmemesi için, harç ile kapatılmadan önce, hamur ununun silkelenmesi gerekir. Kızartırken daha az yağ emmesini ve daha lezzetli olmasını sağlar.

İçine harç konulduktan sonra, mümkün olduğu kadar kısa sürede (bekletilmeden) yağa atılıp kızartılmalıdır. Ayrıla servis yapmayı deneyiniz.



