



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ BÖREK

3 su bardağı un  
1 su bardağı su  
1 yemek kaşığı sirke  
1 tatlı kaşığı tuz  
İç harç:  
300 gr. kıyma  
1 küçük boy soğan  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
Karabiber  
Tuz  
Kızartmak için:  
Sıvı yağ

Geniş bir kaba elenmiş unu alın ve ortasına elinizle çukur açın.  
Su, sirke ve tuzu ekledikten sonra hamuru aşağıdan yukarıya olacak şekilde yoğurun.  
Mermer tezgahta iyice yoğurduğunuz hamuru dinlenmeye bırakın.  
Hamur dinlenirken iç harcı hazırlayın.  
Geniş bir tencereye sıvı yağı ve ince doğranmış soğanı alın.  
Soğanlar pembeleşmeye başlayınca kıyma ve karabiberi ekleyin.  
Kıymalar biraz piştikten sonra tuzu ekleyin. Pişen harcı soğumaya bırakın.  
Dinlenen hamuru eşit bezelere bölün.  
Bezeleri yemek tabağı büyüklüğünde açın ve kıymalı harcı yufkanın yarısına yayın.  
Yufkayı ikiye katlayın, açılmaması için kenarlarına parmaklarınızla baskı uygulayın.  
Kızgın yağlı tavada önlü arkalı pişirin.

