



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

<https://www.elele.com.tr>

2,5 su bardağı un
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı üzüm sirkesi
Tuz
2 su bardağı sıvıyağ
İç için:
500 gr yağsız dana kıyma
1 adet soğan

Rendelenmiş soğan, tuz ve karabiber, kıyma, bir kahve fincanı suyu ekleyip iyice karıştırın.

Un, yoğurt, zeytinyağı, yumurta, sirke ve tuzu ilave edip hamuru yoğurun. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapıp 20 dakika dinlendirin.

Hamuru ister yağla ister unla 18-20 cm çapında açın. Açtığınız yuvarlak hamurun bir tarafına kıymalı harçtan ilave edip diğ er tarafını katlayıp kenarını hamur ruleti ile çıkartın. Kızdırılmış bol yağda her iki tarafını da kızartıp sıcak servis edin.

