



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ BÖREK

1 kilo un  
2 yumurta  
1/2 kilo kıyma  
2 baş soğan  
Karabiber  
Tuz  
2 su bardağı zeytinyağı

Unla yumurtayı, biraz tuz ilâvesiyle hamur haline getiriniz.  
Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, bunları yufka halinde açınız.  
Başka bir kaptaki kıymayı, incecik rendelenmiş soğan, karabiber, tuz ve bir fincan suyla iyice karıştırınız.  
Malzeme suyunu çektiğçe yeniden su ilâve ediniz, kıymayı yufkaların içine koyarak, yarım ay biçiminde kapatınız, kızgın yağda altlı üstlü kızartınız.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.11.2023