



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİĞ BÖREK

Hamuru İçin:

3 su bardağı un

2 çay kaşığı tuz

1 su bardağı su

1 yemek kaşığı sirke

2 yemek kaşığı zeytinyağı

İç için:

250 gram dana kıyma

1 adet soğan (rendelenmiş)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1/2 çay bardağı su

Hamuru hazırlamak için tüm malzemeleri bir kaptaki iyice yoğurun.-

20 dakika kadar dinlendirin. Dinlendirdiğiniz hamurlardan limon büyüklüğünde bezeler hazırlayın.

Ayrı bir kaptaki kıyma, soğan, tuz, karabiber ve suyu iyice karıştırın.

Bezeleri yuvarlak şekilde açın ve yarısına kaşığı ters kısmıyla kıymadan yayın.

Çatal yardımıyla kapattığınız çi börekleri kızgın yağda altın rengi olana kadar kızartın.

Sıcak olarak servis edin.

