



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Hamuru için:

1 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı tuz

2 tatlı kaşığı sirke

3 su bardağı un(Kıvama göre artırılabilir)

İçi için:

250 gram kıyma

1 adet rendelenmiş soğan

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı karabiber

Çok az su

Kızartmak için:

1/2 su bardağı sıvı yağ

Çiğ börek tarifi için önce kıymalı harcı hazırlayın. Kıymalı harcı biraz sulu olması gerekiyor. Çiğ böreğin püf noktalarından biri de budur.

Harcımız hazır şimdi de hamuru yoğurmaya başlayın. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde etmeniz gerekiyor. Hamuru ufak bezelere ayırın.

Bir merdane yardımıyla orta büyüklükte bir tabak boyutunda açın. Çıtır çıtır olmasını isteyenler olabildiğince ince açmalıdır.

Açtığınız hamurun ortasına kıymalı harçtan koyun ve yarım ay şeklinde kapatın. Kenarlarının iyice yapışmasını sağlamak için bir kapak yardımıyla kesin.

Kızgın yağda güzelce kızartın. Çiğ böreğin püf noktalarından biri de budur. Yağ kızgın olmazsa hamur yağı çeker ve aşırı yağlı olur. Kızaran çiğ börekleri servis edebilirsiniz.

