



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 su bardağı su

2 tatlı kaşığı sirke

Tuz

Kıymalı harcı için:

250 gram dana kıyma

1 adet kuru soğan

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı kırmızı toz biber

Tuz

Karabiber

Yarım su bardağı su

Karıştırma kabımızda rendelenmiş soğan, kıyma, kırmızı toz biber, pul biber, tuz ve karabiberi karıştırıyoruz. Unun ortasına sirke, tuz, su ilave edip yoğuruyoruz. Yoğurduğumuz hamuru 10 dakika dinlenmesi bekletiyoruz. Hamuru pazılara bölerek ince bir şekilde teker teker açıyoruz. Hamurların orta kısmına iç harcını kaşık yardımıyla yerleştiriyoruz. Hamuru ortadan ikiye katladıktan sonra hamur ruletiyle katladığımız yerleri kesiyoruz. Bol yağın içine çığbörekleri atıp altını ve üstünü kızartıyoruz.

