



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

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

Hamur için:

1 kg un

Yarım çay bardağı su

Tuz

İçi için:

2 adet soğan

Yarım kg kıyma

Tuz

Karabiber

Yarım su bardağı su

Kızartmak için:

Sıvı yağ

Derin bir kabin içine unu eleyin. Tuz ve suyu ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Diğer tarafta soğanları rendeleyip, kıyma, tuz, karabiber ve suyla karıştırıp sulu bir harç elde edin. Hazırladığınız hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Merdane ile pasta tabağı büyüklüğünde hamurlar açın. Hamurun yarısına hazırladığınız kıymalı harçtan koyun. Diğer yarısını harçlı tarafın üzerine kapatın. Kenarlarını kesme tırtılı ile kesin. Kızdırılmış bol sıvı yağında kızartın. Sıcak olarak servis yapın.

