



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## ÇİĞ BÖREK

Hamur için:

- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı yoğurt
- 2 çorba kaşığı sirke
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı ılık su
- 500 g un

İç için:

- 250-300 g yağsız kıyma
- 1 adet kuru soğan
- 3/4 (bir yarım + bir çeyrek) çay bardağı su
- İnce kıyılmış maydanoz (arzuya göre)
- Tuz
- Karabiber
- Pul biber (arzuya göre)
- Kızartmak için:
- Sıvı yağ (ayçiçek)

Hamur için yumurta, sirke, yoğurt, tuz yoğurma kabınıza alın.

Un ve suyu azar azar ekleyerek hamurunuzu elde edin.

Hamurunuzu çok iyi yoğurun.

Üzerin bez örterek 30 dakika kadar dinlendirin. (Hamura işaret parmağınızla bastırdığınızda, bastırdığınız nokta eski haline dönmeli)

Hamur dinlenirken için iç hazırlayalım, kıymayı, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber ve arzuya göre pul biber ve kıyılmış maydanozunuzu derince bir kaba alın, elinizle yoğurun.

En son kıymayı açmak için suyu ekleyin.

Hamuru, 16 eşit bezeye ayırın, unlayın.

Her bezeyi kahvaltılık tabağı büyüklüğünde merdane ile açın.

Yarisına içi elinizle yayın.

İçsiz hamur kısmı, içli kısma kapatarak yarım ay şekline getirin.

Hamurun açık kenarını elinizle bastırarak yapıştırın (kenar hafif kalın olacak)

Kızartmak için sıvı yağı yayvan tavanıza alın, böreklerinizi arka ön çevirerek kızartın.

Sıcak servis yapın.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 30.11.2023