



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

500 g un
300 ml su
10 ml üzüm sirkesi
5 g tuz
Harcı için:
300 g az yağlı dana kıyma
1 adet kuru soğan
60 ml su
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Hamuru için; tüm malzemeleri bir karıştırma kabında pürüzsüz bir kıvam alana kadar yoğurun. Hamur kıvam aldığı anda üzerini temiz bir bezle kapatıp yarım saat buzdolabında dinlendirin. Bu esnada çi böreğin iç harcını hazırlayın. İç harcı için; bir karıştırma kabında dana kıyma, küp doğranmış soğan, su, tuz ve karabiberi karıştırarak harç elde edin. Dinlenen hamuru dolaptan çıkarın ve 70 g'lık bezelere ayırın. Her bezeyi oklava yardımı ile ince olacak şekilde açın. Açtığınız hamurların orta kısmını iç harçla doldurup yarım ay şeklinde kapatın. Kenarlarına çatalla iz verin veya elinizle kıvrarak şekil verin. Kızgın ayçiçek yağında rengi altın sarısı olana kadar kızartın. Kızarttıktan sonra havlu kağıdın üzerine alarak fazla yağını süzdürün. Sıcak olarak servis edin.

Not: Hamuru hazırlarken içine koyduğunuz sirke yağ çekmesini engeller. İç harcına su koymazsanız kıyma parça parça olmaz ve tek bir yerde toplanır. Bu nedenle sulu olmasına özen gösterin. Kızarttıktan sonra havlu kağıdın üzerine alarak fazla yağ süzdürün.

