



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ BÖREK

Hamuru için;  
3 bardak un  
1 bardak su  
½ kaşık tuz  
1 kaşık sirke  
Kıymalı iç harç için;  
300 gr kıyma  
1 soğan  
½ kaşık tuz  
¾ çay bardağı su  
Sıvı yağ

Öncelikle derin bir kabın içine unu koyun. Sirke ve tuzunu ekleyin. Üzerine de yavaş yavaş suyunu ekleyerek yoğurun. Hamur kıvamını alınca üzerini temiz bir bezle kapatın. Bu esnada soğanları ince ince doğrayın. Bir kabın içinde kıyma, tuz ve soğanı alın ve karıştırın. En son suyunu ilave edin. Dinlendirdiğiniz hamurdan bir parça alın ve unladığınız tezgâhta tabak boyunda alın. İçine harcını koyun. Kapatıktan sonra kenarlarına çatalla bastırın Derin bir tavada yağı kızdırın ve börekleri kızartın.

