



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

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

Hamur için:

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

1 su bardağı su (kontrollü ekleyin, ihtiyaca göre az veya çok olabilir)

İç harcı için:

250 gram kıyma

1 adet orta boy soğan (rendelenmiş)

1 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı karabiber

1/4 çay bardağı su

Kızartmak için:

Sıvı yağ (bolca)

Geniş bir yoğurma kabına unu eleyin ve tuzu ekleyin. Yavaş yavaş su ekleyerek kulak memesi kıvamında yumuşak bir hamur yoğurun. Üzerini kapatıp 20-30 dakika dinlendirin.

Bir kaba kıymayı alın. Üzerine rendelenmiş soğanı, tuz, karabiber ve suyu ekleyerek karıştırın. İç harcınızın daha sulu olması, böreğin içinin yumuşak kalmasına yardımcı olacaktır.

Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler yapın. Her bezeyi hafif unlayarak merdane veya oklava yardımıyla ince bir şekilde açın.

Açtığınız hamurun yarısına kıymalı harçtan ince bir tabaka şeklinde sürün. Diğer yarısını harcın üzerine kapatın ve kenarlarını iyice bastırarak kapatın. Bir tabak yardımıyla düzgün kenarlar elde edebilirsiniz.

Derin bir tavaya bol miktarda sıvı yağ alın ve kızdırın. Hazırladığınız çığ börekleri kızgın yağda, her iki tarafı da altın sarısı olana kadar kızartın.

Kızarttığınız börekleri kağıt havlu üzerine alarak fazla yağı süzdürün ve sıcak olarak servis edin.

