



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

500 gr un
Su
1 adet yumurta
Tuz
İç i için:
100 gr kıyma
Karabiber
Tuz
Maydanoz
Biraz su

Un, yumurta, tuz, aldığı kadar su ile yumuşak hamur elde edilir. Hamur dinlenirken iç harcını hazırlayın. İç harcı için, malzemeleri az suyla karıştırıp kıymayı yumuşatın. Dinlenen hamurdan limon büyüklüğünde kopartıp merdane ya da oklava ile bıçak sırtından biraz kalınca açın. Hazırladığınız harçtan hamurun yarısına koyup yaydığınız öbür yarısını üzerine kapatın. Bir rulet ile yada çay tabağı ile hamurun etrafını yarım ay şeklinde kesin. Böreklerin hepsini hazırladıktan sonra bol kızgın yağda hafif kızartalım. Pişen börekleri kağıt havlu üzerine çıkartalım.

[ML© Çiğ Börek için tıklayın](#)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 23.08.2022