



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

500 gr. un
Aldığı kadar su
Fındık büyüklüğünde hamur mayası
250 gr kıyma
1 demet maydanoz
1 soğan
Tuz
Karabiber

Una su, maya ve tuz konarak iyice yoğrulur. 20 dakika dinlendirilir. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her parça tabak büyüklüğünde açılır. Hazırladığınız içten yarısına döşenir. Diğer kısmı için üzerine kapatılıp elle bastırılır. Kızgın yağ da iki tarafı pembeleşinceye kadar kızartılır. Servis tabağına alınır. İçin hazırlanması: Kıymaya, rendelenmiş soğan, tuz, karabiber, doğranmış maydanoz konarak karıştırılır.

[ML® Süzgeç Böreği için tıklayın](#)

