



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

ÇİĞ BÖREK

4 su bardağı un
1 adet yumurta
3 çorba kaşığı yoğurt
1 kahve kaşığı tuz
1 çay bardağı ılık su
3 su bardağı kızartmalık yağ
İç için:
500 gr az yağlı koyun ya da dana kıyması
3 adet soğan
1/2 çorba kaşığı domates salçası ya da 1 olgun domates

Un, yumurta yoğurt, tuz ve ılık suyla kulak memesi yumuşaklığında hamur yapıp nemli bez altında 15 dakika dinlendirin. Birer böreklik 2 ceviz büyüklüğünde parçalara ayırarak tek tek yuvarlayın ve üzerlerine yine nemli bez örtün. Her bir yumağa hafifçe un serpererek, yuvarlak ve çay fincanı tabağı büyüklüğünde açın. Yarısına hazırlanan içi koyup diğer yarısını için üzerine kapatın, (iç çiğ olduğu için iyice yayılmak ve topak topak kalmamalıdır, aksi halde pişmez.) Böreklerin kenarlarını bastırarak yapıştırın. Kızdırılmış kızartma yağında 1 dakika harlı ateşte, sonra 2-3 dakika orta ateşte çevirerek kızartın. Çok sıcak olarak servis yapın.

İç Hazırlanışı:

Soğanları rendeleyin. 1 kahve kaşığı tuz, 2 kahve kaşığı karabiber, 1/2 çorba kaşığı sulandırılmış salça, ya da rendelenmiş domatesli kıymayı birbirine karıştırın ve iyice yoğurun.

Not: Ekmek fırınından alınacak mayalı ekmek hamuruyla da çiğ börek yapılabilir.

[ML® Mektup Böreği için tıklayın](#)

