



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİĞ BÖREK

Malzemeler:

4 su bardağı un

Yeteri kadar su

1 adet yumurta

Tuz

Harcı için:

250 gram kıyma

1 adet orta boy soğan

Yarım demet maydanoz

Karabiber

Tuz

Hazırlanışı:

Unu tezgahın üzerine koyup ortasını açın. Biraz su, yumurta ve tuz ekleyip yoğurun. Yoğunluğuna göre su eklemeye devam edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru tezgahın üzerinde rulo yapın, 3 parmak arayla kesip küçük toplar elde edin. Her birini yaklaşık 15 cm çapında açın. Soğan ve maydanozu ince kıyın. Tuz ve karabiber eklenmiş kıyma harcına ilave edin. Hazırladığınız harcı hamurun içine paylaştırın. Yarım ay şeklinde kapatıp kenarlarını iyice yapıştırın. Kızgın yağda iki tarafı da altın rengi olana kadar pişirin. Her hamur için aynı işlemi gerçekleştirip servis yapın.