



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ BÖREK

3 Su bardağı un  
2 Çorba kaşığı yoğurt  
1 Yumurta  
Yarım tatlı kaşığı tuz  
Yeterince ılık su

İÇİ İÇİN

250 Gram koyun eti kıyması  
Soğan rendesi  
Tuz  
Karabiber  
Maydanoz

Yukarıdaki malzemeyi ılık su ilavesiyle karıştırarak, orta kıvamda bir hamur yapınız.

Cevizden biraz büyük parçalara ayırınız ve ıslak bezle dinlendiriniz.

Hamurları merdaneyle bıçak sırtı kalınlığında yuvarlak açınız, yarısına çiğ kıyma koyarak kapatınız.

Açık kenarlarını iyice bastırınız ve bol ve kızgın zeytinyağında kızartınız.

Sıcak servis yapınız.

İÇİN HAZIRLIĞI:

Kıymanın içine bir baş soğanı ince rendeleyiniz, bir fincan su, tuz biber ve maydanoz ilave ederek iyice karıştırınız.

[ML® Katmerli Börek için tıklayın](#)

