



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

1/2 kg un
250 gram kıyma
1 soğan
2 yumurta
1/2 bardak süt
200 gram yağ
Tuz
Karabiber
Kırmızı biber
Kızartmak için sıvı yağ

Unu eleyerek bir kaba alın. Ortasına havuz şeklinde açın. İçine yumurta, tuz ve ılık sütü koyun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Bezelere ayırıp, nemli bir bezle üzerini örtün. En az 15 dakika dinlendirin. Bu arada içini hazırlayın. Bununun için soğanı rendeleyin. Salça, kıyma, karabiber ve tuzla birlikte karıştırın. Hamuru unlu bir zeminde ince bir yufka halinde açın. Bir kenarına yeterince iç koyun. Üzerine yufka örtüp, bir tabak veya uygun bir pizza kesici ile yarım ay şeklinde kesin. Kızgın yağda kızartın. Fazla yağın süzülmesi için kağıt bir mutfak havlusunun üzerine çıkartın. Sıcak servis yapın.

[ML® Yumurta Böreği için tıklayın](#)

