



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİĞ BÖREK

200 gr. kıyma  
2 çorba kaşığı yoğurt  
5 su bardağı un  
1 su bardağı su  
1 su bardağı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 tatlı kaşığı karabiber

Derin çukur bir kaba 2 çorba kaşığı yoğurt, 4 su bardağı un ve 1 su bardağı suyu koyup iyice yoğurun. Bir miktar unu tezgaha serpin. Unlu tezgaha bir sıkımlık hamuru koyun. Koyduğunuz hamurları iyice yuvarlayın. Bir kaptaki 200 gr. kıymaya 1 tatlı kaşığı karabiber ve 1 tatlı kaşığı tuzu serpin. Hepsini birlikte iyice yoğurun. Tezgahı tekrar unlayıp hamurları merdane ile açın. İçine hazırladığınız malzemeyi yeterince koyun. Hamurun kenarlarını bir tabak yardımıyla kesin. Parmaklarınızla ucunu şekillendirin. 1 çay bardağı sıvıyağı tavada kızdırın. Börekleri yağda 2-3 dakika çevirerek kızartın. Kızarttığınız börekleri içine kağıt havlu serdiğiniz bir tabağa alın.



Fotoğraf "mehmet çınar" tarafından gönderildi. 19.01.2021