ÇİĞ BÖREK

Ümit Usta

500 gram un
Yeterince su
1 tatlı kaşığı tuz
İç malzemesi:
100 gram kıyma
1 adet kuru soğan
Yeterince tuz, karabiber, kırmızıbiber ve su
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Unu, bir kaba eleyip içerisine yeterince tuz ve su ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur tutalım. Bu hamuru yumurta büyüklüğünde parçalara ayırıp, bir tepsiye dizerek üzerine nemli bez örtelim. Hamuru 20-25 dakika dinlendirelim.
Hamur dinlenirken içini hazırlayalım. Kuru soğanı rendeleyip, yeterince tuz, karabiber ve kıyma ile birlikte karıştırıp, bir miktar su ilave ederek yumuşatalım.
Dinlenmiş olan hamurlardan birer parça alıp, un serptiğimiz tezgahın üzerinde incecik 20 cm. çapında açalım. Sulandırdığımız harçtan 1 çorba kaşığı alıp hamurun yarısına yayalım. Diğer yarısını üzerine kapatıp, ağız kısmını parmağımızla bastırarak yapıştıralım. Bütün hamurları bu şekilde hazırlayalım.
Kızgın sıvıyağda tersli yüzlü kızartıp sıcak sıcak servis yapalım.

Not: İsteyenler bu hamura 1 adet yumurta katarak yumuşak bir börek elde edebilir.

© lezzetler.com tarif no:57393 • adı:ÇİĞ BÖREK • gönderen:cemre • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:24