



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Hamuru İçin:

4 su bardağı un

su

1 yumurta

tuz

İç Malzeme:

250 gr. kıyma

1 orta boy soğan

1/2 demet maydanoz

Tuz

Karabiber

Kızartmak için:

Sıvıyağ

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 ettiğinizde tezgahın üzerinde rulo yapıp 3 parmak arayla kesip küçük toplar yapın.

Her birini yaklaşık 15 cm çapında açıp içine, yemeklik doğranmış soğanla, maydanoz, tuz ve karabiber eklenmiş kıyma harcından yarım ay dolacak şekilde koyun. Diğer tarafı üzerine kapatıp, kızgın yağda iki tarafıda renk alana kadar pişirin.

Her hamur için aynı işlemi uygulayın.

Not: Kızartmayı bol yağda yapın. Kızartmaları tavadan alıp direkt havlu peçetenin üzerine koyarsanız fazlalık yağ almış olursunuz.