



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

4 bardak un
1 yumurta
Yeteri kadar su
Tuz

Peynirli börek için;
250 gr. beyaz peynir
Yarım demetten az maydanoz
(Harç hazırlığı için, maydanozları doğrayıp peynirle karıştırın.)

Kıymalı börek için;
250 gr. kıyma
1 baş soğan
Yarım demet maydanoz
Karabiber
Tuz
(Harç hazırlığı için, soğan ve maydanozu ince kıyın. Tuz ve karabiber eklediğiniz kıyma ile yoğurun.)
Ayrıca, kızartmak için sıvı yağ

Un, yumurta ve tuzu genişçe bir kaba alın. Azar azar su ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin.
Hamuru 15-20 dk. dinlendirdikten sonra cevizden biraz büyük yumaklar alarak merdane ile yaklaşık 15 cm. çapında ince hamurlar açın.
Hamurların içini iç malzeme ile yeteri kadar doldurduktan sonra hamuru yarım daire şeklinde kapatarak kenarlarını iyice yapıştırın. Hazırladığınız hamurları kızgın sıvıyağda her iki tarafını da çevirerek kızartın. Yalnız çok fazla yağda bırakmadan hafif kızardığında hamurları yağdan almayı unutmayın.
Servisi sıcak olarak yapmanız da önemlidir, soğuduktan sonra beklediğiniz beğeniye almayabilir.