



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

3 su bardağı un
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
Ilık su ve tuz
İçi için:
250 gr. kıyma
1 adet soğan
Tuz,
Karabiber

Un, yoğurt, yumurta ve tuzu, ılık su ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan bezeler koparıp 1 santimetre kalınlığında açın. Kıymayı, doğarmış soğanı, tuz ve karabiberi karıştırın. Harcı hamurların içine koyarak yarım ay şeklinde kapatın. Kızgın yağda kızartın.



Fotoğraf "tinton" tarafından gönderildi. 05.11.2015