



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Ergun Köknar

2 su bardağı un
2 adet yumurta
1 su bardağı su
2 tatlı kaşığı tuz
1 su bardağı zeytinyağı
İçi için:
500 gr. koyun kıyması
2 adet iri soğan
2 iri domates
1 demet maydanoz
Yeteri kadar tuz, karabiber, su

Unu eleyiniz. Ortasını açıp yumurtaları kırınız. Su ve tuzla kulak memesi kıvamında yoğurarak bir hamur yapınız. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayırıp, yaş bez altında 20 dakika bekletiniz. Her bezeyi küçük bir tabak büyüklüğünde açınız. Her dairenin üstüne iini koyup kapatınız. Çok kızgın zeytinyağında kızartınız. Sıcak sıcak ikram ediniz.

İinin yapılışı: Soğanları çok ince doğrayınız. Domateslerin kabuklarını çıkarıp fındık büyüklüğünde doğrayınız. Bir tencere içinde kıymayı, hazırladığınız domates ve soğanı koyarak, tuzunu biberini ekip biraz su ilave edip hafif ateşde kavurunuz. İki taşım kaynatıp, soğutunuz.