



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

4 su bardağı un
Karabiber
1 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı su
1 adet soğan
125 gr. yağsız kıyma
1 su bardağı sıvıyağ
Tuz

Bir kaptaki kıyma, rendelenmiş soğan, tuz ve karabiberi karıştırın. Hamur için unu bir kaba eleyin, üzerine yoğurt, tuz ve suyu ekleyip yoğurun. Ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde 15 adet beze yapın. Her birini unlanmış tezgahta tatlı tabağı büyüklüğünde açın. Hamurlara harcı paylaşın, yarım ay biçiminde kapatıp kenarlarını bastırın. Kızgın yağda altın sarısı renk alınca kadar kızartın.