



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

1 adet yumurta
3 su bardağı un
2 çorba kaşığı yoğurt
250 gr. kıyma
1 adet soğan
Tuz, karabiber, maydanoz
Kızartmak için sıvıyağ

İçi için: 250 gr. kıymanın içine soğanı rendeleyiniz. Tuzu, karabiberi, maydanozu, yarım fincan kadar da su koyup, karıştırınız.

Yumurtayı, yoğurdu, tuzu bir kaba koyup, ılık suyla unu koyup, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapınız.

Yarım yumurta büyüklüğünde bezelere ayırıp, 5-10 dakika dinlendiriniz

Her bezeyi incecik açıp, içerisine çiğden kıyma içini koyup, yarım dai re şeklinde katlayıp, kenarlarını iyice bastırınız.

Kızartma yağını derin bir kaba koyup, kızdırıp, börekleri içine atıp, al tını ve üstünü pembe renkte kızartıp, sıcak servis yapınız.