



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ÇİĞ BÖREK

2 su bardağı un
1 yumurta
1 kahve kaşığı tuz
1 su bardağı su
250 gr kıyma
3 yeşilbiber
1 soğan
2 domates
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 çay bardağı su

Derin bir kaptan un, tuz su ilave edilerek kulakmemesi yumuşaklığına gelecek kıvama gelinceye kadar karıştırılarak hamuru hazırlanır. Başka kaptan soğanlar rendelenerek, üzerine kıyma, domates, yeşil biber, maydanoz, tuz, karabiber ve su karıştırılarak bir harç hazırlayın. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak, yaklaşık 20 cm çapında daireler oluşturulacak şekilde hamurlar açın. Hazırlanan harçtan, daire şeklinde açılmış olan hamurun üzerine yarım ay şeklinde ince bir tabaka halinde sürün. Hamurun diğer kısmı harç sürülen tarafın üstüne kapatılarak, harcın dışarıya akması için yarım ay şekline gelen çığ böreğin kenarları bir tabakla kesin. Hazırlanan çığ börekleri kızgın yağda her iki tarafı da hafif pembeleşecek şekilde kızartın.