



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİĞ BÖREK

Hamur için:

1 adet yumurta

2 tatlı kaşığı tuz

1 kg un

İçi için:

500 gram orta yağlı kıyma

1 adet kuru soğan

2 çay kaşığı tuz

1 çay kaşığı pul biber

1 çay kaşığı ucuyla karabiber

Biraz kıyılmış maydonoz

Derin bir kaptan un-yumurta-tuz-su karıştırılır. Normal hamur haline getirilir. Yarım saat dinlendirilir. Küçük bezeler alınarak servis tabağı büyüklüğünde börek hamuru açılır. Açılan hamura hazırlanan iç kıyma sürülerek hamur kapatılıp ay şeklinde kesilir. Kızgın ayçiçek yağında kızartılıp servis yapılır.

---