



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİĞ BÖREK

150 Gr Sana Hamurışı
250 gr kıyma
1 Tatlı Kaşığı soda
1 Adet yumurta
1 Yemek Kaşığı salça
2 Baş soğan
1 Avuç maydanoz
4 Su Bardağı un
1 Adet kabartma tozu
1 Su Bardağı yoğurt

Unumuza yoğurdunu sodasını kabartma tozunu yumurtayı tuzunu ve oda sıcaklığındaki sanamızı koyup yoguralım kulak memesi kıvamında gerekirse suda ilave edebiliriz. Yorulan hamurumuzu bir saat kadar bekletelim. İç malzeme için ince kıyılmış soğanımızı bir kaşık sana yağda pembeleşdirelim kıymamızı ilave edelim. Pişen kıymanın içine arzu edilirse salça baharat ve maydanozunu ekleyip altını kapatalım soğuya bırakalım. Hamurdan bir yumurta büyüklüğünde bir parça alalım ve merdaneyle biraz ince olacak şekilde açalım içine iç malzememizden koyup kapatalım (yarım ay şeklinde) ve kızgın yağda tek tek pişirelim.