



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

Hanife Beğenilmiş

2 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Su
3 Çay Kaşığı Tuz
2 Çay Kaşığı Karabiber
150 Gr. Kıyma
1 Adet Soğan

Una suyu ve 2 çay kaşığı tuzu katalım, yoğuralım. Hamuru 15 dakika dinlendirelim. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak oklavayla açalım. Öte yanda kıymayı, 1 çay kaşığı tuzu, karabiberi ve rendelenmiş soğanı karıştıralım. Su ilave ederek karışımı sulandıralım. Açtığımız her hamurun içine kıymalı karışımdan koyup üstünü kapatalım. Küçük bir tabak yardımıyla kenarlarını keselim. Kızgın yağda kızartalım.
