



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

250 Gr Sana Klasik
1 Bardak su
1 Adet yumurta
4 Çay Kaşığı tuz
1 Bardak süt
3 Adet soğan
1 Çay Kaşığı karabiber

İç Harcı: 1/2 kıyma, 3 adet ince rendelenmiş soğan, 1 çay kaşığı karabiber, 1 çay kaşığı tuz. Eğer sulu değilse biraz su ilave edin. Hamuru: Süt, su, yumurta, tuz. Bunları biraz çırpın. (un hariç) Yavaş yavaş un ilave edin hamur elinize gelecek kıvama gelene kadar. Hamurdan avuç içi kadar bir toparlak alarak merdane veya oklava yardımı ile orta boy açın. İçine dilediğiniz kadar iç malzeme ekleyin ve ikiye katlayın. Kenarlarını yanları düz olan yuvarlak bir yemek tabağı ile kesin. Tavamızı sana klasik ile yağlayın. İsteddiğiniz miktarda da çiçek yağı ilave edin ve kızartın.

Not: İç harcına biraz su koyarsanız çiğ börek daha lezzetli olur. Sıcak yenmesi daha güzeldir. Yanında da buz gibi bir ayran. İsterseniz yanlarını tabak ile kesmek yerine ufak cimciklerde atabilirsiniz.