



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Çorba Kaşığı sirke
1 Adet yumurta
2 Çorba Kaşığı yoğurt
500 gr yağsız dana kıyma
2 Su Bardağı sıvıyağ
1 Adet soğan
10 Kahve Fincanı un

Soğanı rendeleyip tuz ve karabiberle iyice karıştırın. 1 kahve fincanı su ilave edin. Unun ortasını açıp yoğurt, margarin, yumurta, sirke ve tuzu ilave edip hamuru yoğurun. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapın.20 dakika dinlendirin. Unlu hamur tahtası üzerinde 18-20 santim çapında açın. Açtığınız yuvarlak hamurun bir tarafına kıymalı harçtan ilaveedip diğer tarafı ile kapatın.Kenarını ruletle çıkarın. Kızdırılmış sıvıyağda her iki tarafını kızartın. Sıcak olarak servis yapın.