



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÇİĞ BÖREK

Hamuru için:

3 su bardağı un

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar su

2 çorba kaşığı sıvı yağ

İçi için:

300 gram kıyma

1 soğan

Tuz

Karabiber

1 çay bardağı su

Yufkayı hazırlamak için un, su, yağ ve tuzla hamuru hazırlayın. Dinlendirdikten sonra bezelere ayırıp her birini açın, istediğiniz şekilde kesin, mesela tabak yardımıyla yuvarlaklar halinde. Kıyma, rendelenmiş soğan, tuz, karabiberi karıştırın, suyunu ekleyin. Bu iç harcı yufka parçalarına yerleştirin. Üçgen şeklinde katlayıp fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında kızarıncaya kadar pişirin.

---