



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİĞ BÖREK

Hamur için:

1 Adet Yumurta
2 Çorba Kaşığı sıvıyağ
1 Çay Kaşığı su
Aldığı Kadar un
İsteğe Bağlı Tuz

İçi için:

250 g kıyma
1 Adet İri kuru soğan
İsteğe Bağlı Tuz
İsteğe Bağlı Karabiber

Yumurtayı çukur bir kaba kırıp su, yağ ve aldığı kadar un ekleyerek kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Yumurta boyunda parçalara bölüp tek tek yuvarlayın ve hamur bezelerinin üzerine bir bez örtüp 20 dk dinlendirin.

Soğanı incecik kıyıp çok az yağda ve kısık ateşte yumuşayana kadar kavurun. Kıymaya ekleyin. Tuz, karabiber serpip karıştırın. Hamur bezelerini unlanmış zeminde merdane ile açarak tabak büyüklüğüne getirin. Bir kenarına kıymalı içten koyup hamuru üzerine kapatarak ikiye katlayın. Kenarlarını yapıştırın ve börekleri kızgın yağda kızartarak pişirin.

