



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇITIR PITIR BÖREK

Elif Korkmazel

3 adet yufka
1 ay bardađı su
1 ay bardağı sıvıyağ
İçi için:
2 orba kaşığı tereyağı
200 gram kıyma
1 adet sođan
3 adet sivri biber
Tuz, karabiber, kimyon

Tavada kıymayı 5 dakika kavurun. zerine rendelenmiş soğanı, kıyılmış sivri biberi ve baharatları ekleyip bu i malzemeyi soğumaya bırakın. Bir kabın içinde su ve sıvı yağı çırpın. Yufkalardan birini açıp üzerini su ve yağ karışımıyla ıslatın. 8 eşit üçgen kesip i malzemeden koyup, kenarlarını katlayın ve rulo şeklinde gevşek bir şekilde sarın. Tepsiyeye dizip 200 derecedeki önceden ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

[ML@ ıtır Burgu için tıklayın](#)