



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KABAK ÇİĞ BÖREK

### Malzemeler

- Yarım kilo elenmiş un
- Aldığı kadar su
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz

### İç için:

- 250 gr yağsız kıyma
- 1 orta boy soğan (rendelenmiş)
- yarım demet maydanoz (ince doğranmış)

### • Karabiber

### Peynirli iç isteyenlere:

- 250 gr lor veya kırıklı beyaz peynir
- Yarım demet ince doğranmış
- Maydanoz
- Tuz, karabiber

### Kızartma için:

2 su bardağı sıvı yağ

### Hazırlanışı

Unun ortası havuz gibi açılıp yumurta kırılır. Tuz ve aldığı kadar suyla kulak memesi yumusaklığında hamur tutulur. Hamurdan elma büyüklüğünde parçalar alınıp oklavayla ince bir hamur açılır. Börek içi için verilen malzemeler ayrı bir kaptaki karıştırılarak hazırlanır. hazırlanan iç hamur kenarına 4 santim uzakta ve 3 santim aralıklarla yerleştirilir. Fazla tutulan hamur içlerin üstüne kapatılır. Keskin tencere kapagıyla kesilir. Kızgın yağda kızartılır. Hamurun geri kalan kısmı da aynı şekilde üzerine katlanıp kesilerek kızartılır. Sıcak sıcak yenir. Püf noktaları (ince ayrıntılar): yazar tarifi anneannemden öğrenip uygulamıştır. Deneyimine göre börek kızgın yağda hemen kabırır. Masayla tutularak atılırsa masa iz bırakır. Hafifçe ucundan tutulup yaga bırakılması tavsiye edilir. yoksa tahta gibi börekleriniz olur.