



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIBIN BÖREĞİ

3 su bardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiğince ılık su  
İç Malzemesi:  
500gr orta yağlı kıyma  
3 Adet orta boy kuru soğan  
1 diş sarımsak  
1 tatlı kaşığı karabiber  
1 tatlı kaşığı tuz

Malzemelerle mantı hamuru gibi sertçe bir hamur yoğurun. Üzerini temiz bir bezle örtüp 15 dakika dinlendirin. Bu arada kıymalı içi hazırlayın. Soğanları mutfak robotundan geçirip mümkün olduğunca ince doğranmalarını sağlayın. Çiğ kıymayı, soğan, sarımsak, tuz ve karabiber ile karıştırıp kıymalı içi hazırlayın. Hamuru 4 parçaya ayırıp her parçadan 3 şerit elde edin. Şeritlerden iki santimlik küçük parçalar kesin. Bunları unlu zeminde işaret parmağınızla bastırarak düzleştirin. Bu küçük parçaları hafif unlu zeminde merdane ile yaklaşık bir çay tabağı büyüklüğünde, mantı hamurundan biraz kalınca açın. Her bir hamurun ortasına bir tatlı kaşığı kıymalı içten koyun. hamurları fotoğraftaki şekiller gibi veya bir ravioli kalıbı kullanarak kapatın. Kenarları mutlaka çok sıkı kapatın, haşlama esnasında açılmasın Hamurları tuzlu kaynar suda haşlayın. Kibinler suyun yüzüne çıktıktan yaklaşık 5 dakika sonra tencereden çıkarın. (Piştiklerinden emin olmak için bir tanesi alıp, ikiye kerecek bakın.) Hepsini geniş bir tabağa alıp yağda kızdırılmış pul biber ve yoğurt ile servis yapın.