



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ ÇİĞ BÖREK

<https://migros.com.tr>

2 su bardağı un
1 su bardağı su
Lor peyniri
Sıvı yağ
Karabiber
Tuz

1. Un, su ve tuzu karıştırıp yoğurun.
2. Hamuru 15 dk dinlendirin.
3. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp oklavayla açın.
4. Soğanları çok küçük doğrayın.
5. Tavada önce soğanları kavurun sonra kıymayı, tuzu ve karabiberi ekleyin.
6. Biraz su ilave edip karışımı sulandırın.
7. Açtığınız hamurların içine malzemeden koyup yarım ay şeklinde kapatın ve kenarlarını kesin.
8. Kızgın yağda pişirin.

