



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPŞAK ÇİĞ BÖREK

Malzeme

- 3 ad yufka
- 6 yemek kaşığı Sıvı Sana
- harcı:
- 500 g kıyma
- 2 adet kuru soğan
- 2 adet sivri biber
- 1 ad domates
- 1 çay bardağı su
- Tuz ve karabiber

Hazırlanışı

1. Kuru soğanı rendeleyin.
2. Sivri biberleri tohumlarını çıkarıp, çok ince kıyın.
3. Domatesin kabuğunu soyup, rendeyin.
4. Harcı için yayvan bir kâsenin içine kıymayı, rendelenmiş soğan ve domatesi, kıyılmış sivri biberleri, tuz ve karabiberi karıştırın. En son içine suyu ilave edip, karıştırın. Domates çok sulu ise suyu az ilave edin.
5. Yufkaları üst üste koyup, dörde kesin.
6. Sıvı Sana'yı bir kâseye koyun. Bir fırça yardımı ile yufkaları Sıvı Sana ile yağlayın.
7. Sıvı sana ile yağlanmış yufkaların üzerine kıymalı harçtan koyup, geniş zarf şeklinde sarın.
8. Sıvı Sana ile yağlanmış tepsiye sarılmış çiğ börekleri dizin.
9. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.

[ML® Şipşak Böreği için tıklayın](#)