



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAVA BÖREĞİ (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

4 su bardağı un
2 su bardağı su
1 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
İç malzemesi:
200 gr kıyma
1 baş soğan
1 tatlı kaşığı tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı sıvıyağ

Un, tuz ilave edilerek su ile yoğrulur.

Yumruk büyüklüğünde paziler alınır ve açılabilirdi kadar açılır.

Açılan her pazi yağlanır ve rulo şeklinde yuvarlanır.

Daha sonra 2 parmak eninde kesilir ve onlar da pazi yapılır.

El içi büyüklüğünde açılarak iç malzemesi içine konurlur ve yarım daire şeklinde kapatılır.

Bol yağda kızartılır, sıcak servis yapılır.

Not: İstenirse içi yumurta ile kavrulmuş ıspanak veya doğranmış maydonozla karıştırılarak kullanılabilir.

