



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

TAVUKLU KIZARTMA BÖREK

1 subardağı su
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
Kızartma yağı
İç i için:
250 gr tavuk kıyması
1 adet kuru soğan
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Hamur malzemesiyle kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Hamur dinlenirken iç hazırlanır. Soğan rendelenir, tuz, karabiber ve kıyma eklenir, karıştırılır. Dinlenen hamurdan küçük limon kadar parçalar alınır. Merdaneyle çay tabağından büyük açılır. Yarısına yeteri kadar iç konur, poğaça gibi kapatılır. Kenarlarına iyice bastırılır, kızgın yağda altın rengi kızartılır.