



## Чибурек Çiğ Börek



1 яйцо  
1 стакан тёплой воды  
1 чайн.ложка соли  
Мука  
Для начинки:  
250 гр.мясного фарша, без жира  
1 крупный помидор  
1 крупный репч.лук  
Пол пучка петрушки  
1 чайн.ложка соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
1/4 стакана воды  
Раст.масло для жарки

- # В глубокую посуду разбить яйцо, налить воды, посолить и перемешать.
- # Понемногу добавить муку и замесить тесто.
- # Накрыть и дать расстояться 30 минут.
- # Приготовить жидкую начинку : Помидор и лук натереть, петрушку мелко порубить, добавить фарш, перец, соль, 1/4 стакана воды и перемешать.
- # Тесто разделить на 24 части, размером с грец.орех.
- # Каждую часть тонко раскатать( т.к фарш сырой), в размер чайн.тарелки.
- # В каждую лепёшку положить немного начинки и защипить края.
- # Чибуреки обжарить с обоих сторон в кипящем масле.
- # Выложить на бумажное полотенце.
- # Подавать горячими.

Чибуреки –блюдо из кухни Турецкого города Эскишехир.