Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

ÇİĞ BÖREK



1 Adet yumurta
1 Su bardağı ılık su
1 Tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
250 Gr. yağsız kıyma
1 Adet iri domates
1 Adet iri kuru soğan
Yarım demet maydonoz
1 Tatlı kaşığı tuz
1 Çay kaşığı karabiber
Yarım çay bardağı su
Kızartmak için sıvıyağ

Çukur bir yoğurma kabına yumurta kırılır, üzerine ılık su, tuz katılır, karıştırılır.
Orta sertlikte bir hamur elde edene kadar un eklenir, yoğurulur.
Hamur üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir.
İç hazırlanır. Domates ve soğan rendelenir, maydonoz ince ince kıyılır, çiğ kıyma, karabiber tuz ve yarım çay bardağı su karıştırılır. Cıvık bir iç yapılır.
Dinlenen hamur, ceviz büyüklüğünde 24 parçaya bölünür.
Her parça tatlı tabağı büyüklüğünde ince olarak merdane ya da oklava ile açılır. (İç çiğ hazırlandığı için, hamur ince açılır.)
Açılan hamurun yarısına, hazırlanan içten yeteri miktar konur ve yayılır, kapatılır, kenarları bastırılarak yapıştırılır.
Börek kızgın yağa atılır, iki yüzü pembe renkte kızartılır.
Börekler kızarınca emici bir kağıda ya da kağıt havluya çıkartılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Çiğ börek, Eskişehir ve civar bölgelerine ait bir börektir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 540 | Adı: Çiğ Börek | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 12:07