SACDA ÇİĞ BÖREK

2 su bardağı su
1 dilim bayat ekmek içi
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
300 gr kuzu kıyma
2 adet kuru soğan
2 adet sivri biber
1 adet domates
10 dal maydanoz
Yarım çorba kaşığı biber salçası
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

Yoğurma kabına ekmek konur, mevcut sudan biraz konur, ekmek şeklini kaybedene kadar karıştırılır.
Sonra tuz, kalan su ve orta sertlikte bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapatılır, yarım saat bekletilir.
Bu arada iç hazırlanır; soğan rendelenir, domates ufak küp şeklinde doğranır, biber ve maydanoz ince kıyılır.
Hazırlanan malzemeler kıyma, salça, tuz, karabiber ve sıvıyağ eklenir, karıştırılır.
Dinlenen hamur 20 eşit parçaya ayrılır. Her parça tatlı tabağı kadar açılır.
Hamurun kenarına kıymalı iç konur. Yarım ay şeklinde kapatılır. Kenarı tabak yardımıyla yuvarlayarak kesilir.
Teflon tava orta ateşe yerleştirilir. Isınınca yağsız olarak iki yüzü pembe renkte kızartılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

Not: Bu tarif Adana bölgesine aittir. Ekmek, hamurun mayalanmasını sağlar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1863 | Adı: Sacda Çiğ Börek | İndirme tarihi: 22.08.2025 - 10:56