



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

SACDA ÇİĞ BÖREK



2 su bardağı su
1 dilim bayat ekmeğ içi
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç 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 ekmeğ konur, mevcut sudan biraz konur, ekmeğ 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. Ekmeğ, hamurun mayalanmasını sağlar.