



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  
İç için;  
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, yoğrulur.
- # 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 kızarıncaya emici bir kağıda ya da kağıt havluya çıkartılır.
- # Sıcak olarak servise sunulur.

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