



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Çiğ Börek



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 3 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 su bardağı su (kontrollü ekleyin)
- 1 yemek kaşığı sirke

İç Harcı İçin:

- 250 gr kıyma
- 1 adet küçük soğan (rendelenmiş)
- 1/2 çay bardağı su
- Tuz, karabiber

Kızartmak İçin:

- Sıvı yağ

Yapılışı:

1▯ Hamurun Hazırlanması

Unu yoğurma kabına alın. Ortasını açıp tuz, su ve sirkeyi ekleyin. Ele yapışmayan bir hamur elde



edin. Üzerini örtüp 15 dakika dinlendirin.

2▣ İç Harcın Hazırlanması

Kıyma, rendelenmiş soğan, baharatlar ve suyu karıştırın. Harç sulu kıvamda olmalı, çünkü pişme sırasında içi yumuşak kalmalı.

3▣ Şekillendirme

Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler alın. Her bezeyi ince açın, yarısına iç harçtan koyun ve diğer yarısını üzerine kapatın. Kenarlarını bastırarak kapatın.

4▣ Kızartma

Kızgın yağda her iki tarafını altın rengini alana kadar kızartın. Kağıt havluya alarak fazla yağını süzdürün.

Lezzet İpucu: >>

▣ Hamuru çok kalın açmamaya özen gösterin, ince açılan hamur hem çıtır olur hem de iç harç daha güzel pişer.

Kiraz'ın
Mutfağı