



HIRAZIN  
MUTFACI



## Çiğ Börek



**Süre:** 45 Dakika dk

### **Tarif:**

>> **Hazırlık Süresi:** 30 Dakika

>> **Pişirme Süresi:** 15 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 4-6 Kişilik

### **Malzemeler:**

#### **Hamur İçin:**

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

#### **İç Harcı İçin:**

- 250 gr kıyma
- 1 adet küçük soğan (rendelenmiş)
- 1/2 çay bardađı 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