

## Cig Borek

### Malzemeler

2,5 Su B. Soke Un

1 Yumurta

2 Corba K. Yogurt

1 Cay K. Tuz

1 Cay K. Karbonat

Su

Ic Harci Icin:

1 Sogan

300 Gr. Kiyma

Tuz

Karabiber

Kizartmak Icin:

Siviyag

### Yapilisi

Unu karistirma kabina alin. Karbonati ve tuzu serpin. Ortasina yumurtayi kirin. Yogurdu ilave edin. Ortasindan yogurmaya baslayin. Kivamina gore su ilave edin. Kulak memesi kivaminda hamuru elde ettikten sonra merdaneyle acin. Tatli tabagi buyuklugunde yuvarlaklar kesin.

Harci icin ince ince kiydigimiz soganlari, kiymayi, tuzu ve karabiberi ayri bir kapta karistirin. Yumusak olmasi icin biraz su ilave ederek karistirin. Ic harci hamurlarin icine paylastirin ve kenarlarini kapatın. Kizgin siviyagda hazirladigiz borekleri kizartin.