

## Cig Borek

### Malzemeler

2,5 su bardagi un

1 adet yumurta

1 yemek kasigi yogurt

1 yemek kasigi sivi yag

1 cay bardagi kadar su

Tuz

Ic harci icin;

200 gram kiyma

1 adet kuru soğan

2 adet sivri biber (dogranmis)

3 adet rendelenmis domates

Tuz

Karabiber

Kizartmak icin;

Ay cicek yagi

### Yapilisi

Yogurma kabinin icine unu koyup tuz ile karistirin.

Icine yumurtayi kirin, yogurt ve sivi yagi ekleyin.

Azar azar su ekleyip yogurmaya baslayin.

Ele yapismayacak yumusak bir hamur elde edinceye kadar yogurun ve yarim saat dinlenmesi icin kenara alin.

Bu esnada ic harci icin bir kabin icine kiymanizi koyup uzerine sogani rendeleyin.

Dogranmis biberleri ve rendelenmis domatesleri de ilave edip baharatlarini ekleyin ve iyice karistirin.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalari koparip unladiginiz tezgahda bir karis genisliginde acin.

Actiginiz yuvarlak hamurun yarisina hazirladiginiz ic harcinizi koyup diger yarimi uzerine kapatın ve parmaklariizla kenarlarini bastirin. (Kizartirken acilmamalari icin dikkatlice ve iyi bastirin).

Tum hamurunuz ve ic harciniz bitene kadar bu isleme devam edin.

Genisce bir tavada kizdirdiginiz yagda onlu arkali cig boreklerinizi pisirin.

Sicak servis yapin.

Afiyet Olsun..